Oec. 1116 ᵘ

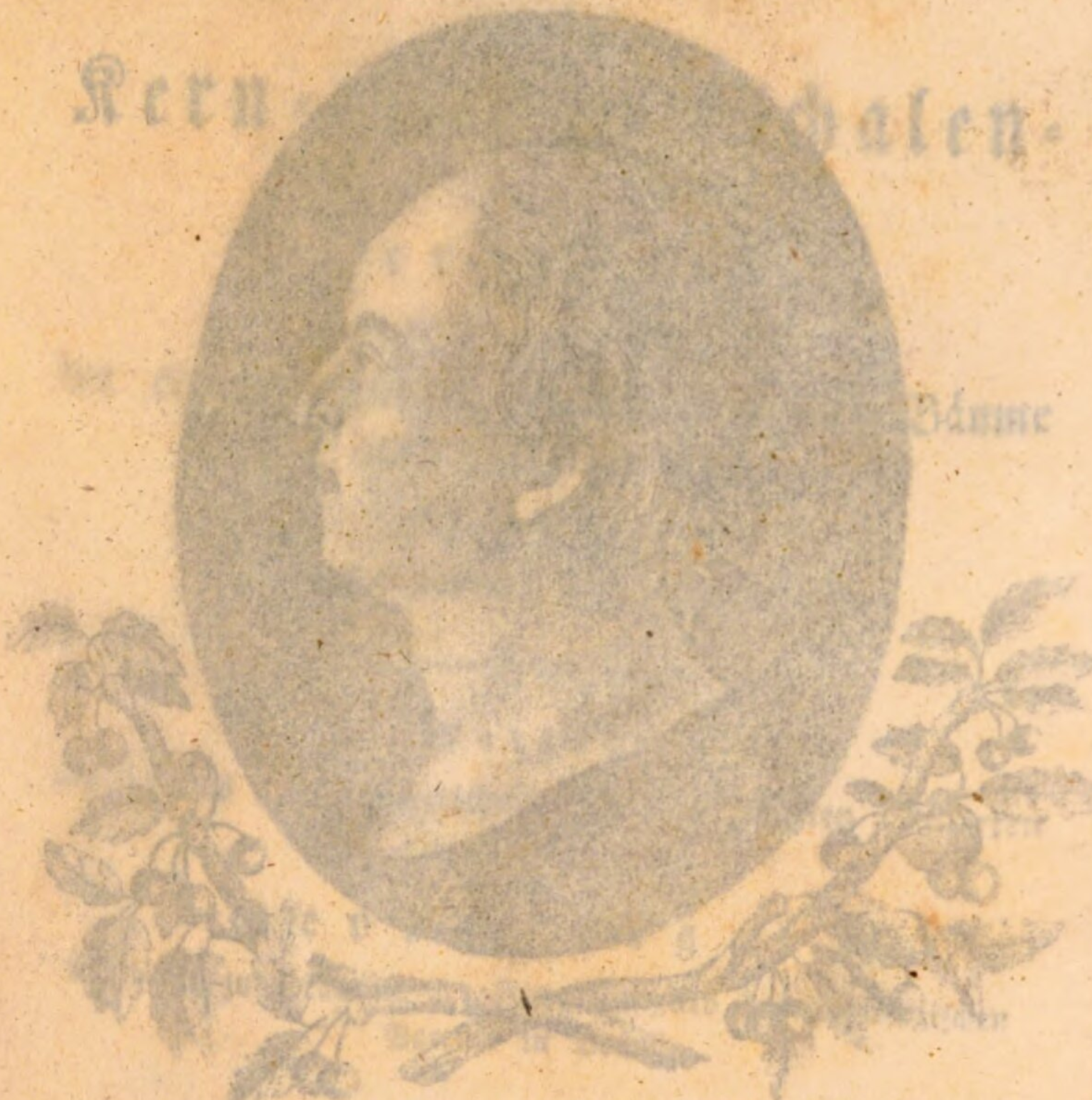
BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

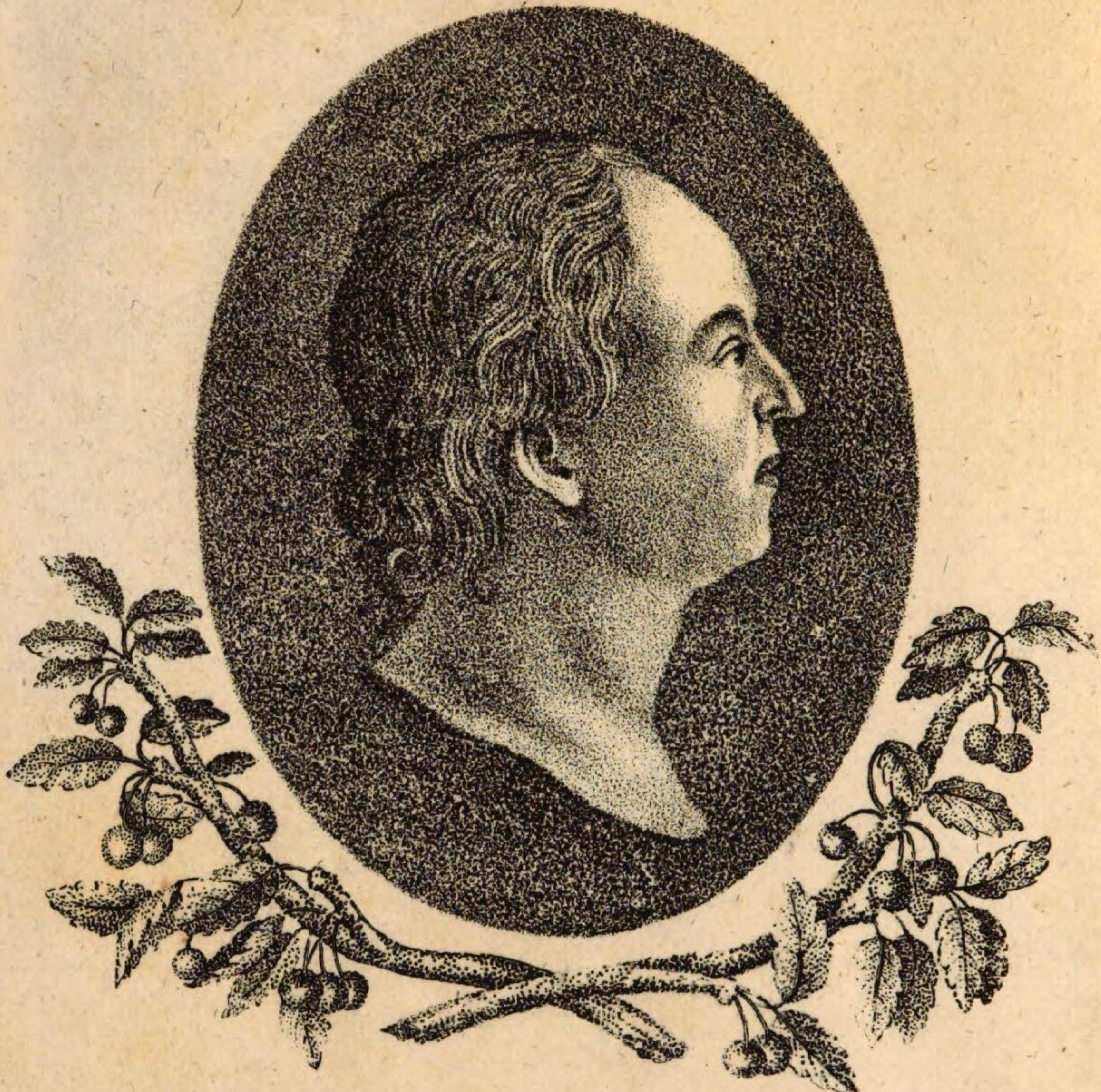
<36609980130014

<36609980130014

Bayer. Staatsbibliothek

R





F. v. Truchseß.

# Systematische Anleitung

zur

Kenntniß der vorzüglichsten Sorten

des

# Kern- Stein- Schalen-

und

# Beerenobstes,

mit Angabe

der eigenthümlichen Vegetation seiner Bäume und Sträucher 2c.

Als Behuf

zu naturgemeßenen Obstanpflanzungen.

Enthält

zugleich das dritte Verzeichniß der angepflanzten Obstsorten

von


## Georg Liegel,

Apotheker zu Braunau am Inn, Mitglied des pomologischen Vereins in Brünn.


Mit dem Porträt des Freiherrn Christian von Truchseß.


Paßau.

Bei Friedrich Pustet.

1825.



Bayerische Staatsbibliothek München

Bayerische
Staatsbibliothek
München

# Vorrede.

Die Herausgabe meiner Anweisung, mit welchen Sorten verschiedene Obstbaumanlagen besetzt werden sollen, 1822, die zugleich den Katalog meiner angepflanzten Obstsorten enthielt, verschafte mir viele, sehr schätzenswerthe, pomologische Freunde. *) Mehr, als ich mir vorstellte, zählt die Obstlehre Anhänger, und mehr als ich glaubte, sind bereits wissenschäftlich pomologische Kenntnisse verbreitet.

Da nun obige kleine Schrift, deren der österreichische literarische Anzeiger Jahrg. IV. Seite 575 rühmlich erwähnte, vergriffen ist, so war ich darauf

*) Für die Würdigung der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft in Sachsen und für die frühere des Apotheker-Vereins in Baiern danke ich. Es ist nicht erlaubt, Diplome von wissenschaftlichen Vereinen und Gesellschaften des Auslandes, die nicht unter der unmittelbaren Leitung der betreffenden Behörden stehen, anzunehmen.

bedacht, ihr eine mehr ausgedehnte, nützlichere Form zugeben, und gestaltete sie in eine Anleitung zur Obstkenntniß um. Wir haben wohl eine Menge Schriften der Lehre zur Erziehung des Obstbaumes, aber außer Christ's sehr theuerem, für unsere Zeit nicht mehr ganz passendem Werk: Die vollständige Pomologie, keine angemessene zur Kenntniß des Obstes und der Natur des Obstbaumes. Es ist gut, wenn man den Obstbaum zu erziehen weiß; man wird sich aber nie viel Nutzen schaffen, wenn nicht zugleich bekannt ist, welche Obstsorten man nach den verschiedenen Lagen zu pflanzen habe. Ohne gründliche Obstkenntniß ist keine wahre Obstanpflanzung denkbar.

Vor Allem mußte ich darauf bedacht seyn, eine kurze, pomologische Terminologie zu entwerfen. Man findet darüber noch wenig aufgezeichnet, und es fehlt eigentlich der Obstlehre noch gänzlich an einer Terminologie. So lange wir nicht eine Sprache reden, kann auch das Vorschreiten in derselben nicht bedeutend seyn. Da diese Schrift dem Zweck gemäß kurz seyn soll, so nahm ich in nachstehende Terminologie nur das Nöthigste auf, und übergieng das mehr Bekannte. Einiges ist noch im Verlauf am betreffenden Ort nachgetragen.

Viel Sorgfalt machte mir die charakteristische Beschreibung der Obstsorten. Ist man kurz, zusammengezogen, so verfällt man leicht ins Undeutliche; läßt man einzelne Merkmale weg, so laufen oft die Früchte mit den übrigen Kennzeichen in eins zusammen. — Ich suchte, so viel möglich, vorstechende

Merkmale zu bezeichnen und kleinere zu übergehen. Die ganze Schrift sollte kurz und doch ausgedehnt genug seyn, um einen vollständigen Ueberblick von dem jezigen Zustand der Pomologie in Deutschland zu erhalten; sollte so weit detaillirt seyn, daß jede Art Obstanpflanzung genügend und gehörig besetzt werden könne; sollte lehren, jede Obstgattung zu klassifiziren und richtig zu beurtheilen, um daraus den bestmöglichsten Nutzen zu schaffen.

Es ist jetzt alle Hoffnung vorhanden, die Obstkenntniß aus ihrer Kindheit zu heben. In allen Ländern arbeiten die Regierungen, Vereine und Gesellschaften und viele Privaten mit Kraft und Aufopferung für gleichen Zweck. Die königlichen Obstbaumpflanzungen im Jardin des plantes zu Paris und jene der Gartenbau-Gesellschaft zu London sind bekannt. Die königlichen Baumschulen in Würtemberg und Sachsen sind ganz dem Geist der Zeit gemäß eingerichtet.*) Preußen hat vor Kurzem zu dem nemlichen Zweck wichtige Anstalten getroffen.**) Die neu angelegte königl. baier. Obstbaumschule zu München wird bald allen öffentlichen Pflanzungen dieser

---

*) Die Obstsorten der königl. würtembergischen Obstbaumschule zu Hohenheim bei Stuttgart, 1823. Verzeichniß der Obstsorten in der systematischen Baumschule im königl. sächs. großen Garten bei Dresden, 1819.

**) Statuten und Verwaltungs-Pläne der Gärtner-Lehranstalt und Landes-Baumschule zu Schöneberg bei Potsdam. 1824. — Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den königl. preuss. Staaten, 1824.

Art den Rang streitig machen. Herr Wilhelm Hinkert, königl. Hofgärtner, ein sehr thätiger, junger Mann, besitzt, nebst einer ungemein großen Vorliebe für die Obstbaumzucht, alle dazu nöthigen Kenntnisse und die gehörigen pomologischen Ansichten, wovon sich nur Großes und Vorzügliches erwarten läßt. Die Leistungen Oesterreichs, die Sr. Maj. des Kaisers und der kaiserlichen Prinzen und der gelehrten Gesellschaften habe ich in meiner Anweisung Vorrede VII. Seite 7 und in der allgemeinen deutschen Gartenzeitung 1823 Seite 231 bekannt gegeben.

Es wäre sehr zu wünschen, daß die neu angelegten Baumschulen der Klöster St. Florian und Kremsmünster in Oesterreich nach dem merkwürdigen Beispiel der Pariser Karthaus gegründet würden, indem Privatanlagen gewöhnlich nach dem Tod ihres Schöpfers in Nichts zerfallen. Erstere unter der Leitung des pomologischen Gelehrten Herrn Jos. Schmidberger könnte bald jene Stelle behaupten, wenn ihr vom Stift auch Dauer verschafft würde.

Die Baumschule der Gebrüder Baumann zu Bollweiler in Frankreich ist in ganz Deutschland bisher am meisten berühmt und bekannt. Ihre lange Dauer und ihr großer Absatz sprechen laut für ihren guten Zustand. Ihr Katalog hat aber auch keine wissenschaftliche Form angenommen.

Die großen Anstalten, zu jeder Art Pflanzung, meines Freundes des Herrn J. E. Fürst zu Frauendorf, Redakteur der allgemeinen deutschen Gartenzeitung und Verfasser des allgemein bekannten

Simon Strůf übertreffen alles, was je ein Privat geleistet hat. Bei seiner großen Vorliebe für die Baumzucht, bei seinem redlichen Sinn und unermü- deten Fleiß dürfen pomologische Liebhaber auf Ver- läßlichkeit rechnen. Derselbe ist Willens, alle bisher bekannten Obstsorten in der weitesten Ausdehnung zu pflanzen, um sie neuerdings zu prüfen und ihren Werth zu bestimmen. Er hat bereits mehrere hundert Aepfel- Birnen- und Kirschensorten rc. von Diel und Truchseß und mehreren andern verläßlichen Freun- den erhalten. Fürst würde schon weiter vorgerückt seyn, wenn es ihm ebenfalls nicht, wie mir, Anfangs an gehörigem Gesichtspunkt der Pomologie gefehlt hätte.

Was meine Pflanzung betrifft, so besitze ich nun den größten Theil des vorzüglichsten Obstes und eine gute Auswahl des ökonomischen. Ich bin aber nicht Willens, dieses sehr zu vermehren, werde aber auser- lesene Früchte nie ausser Acht lassen. Meine Baum- schule ist nur so weit ausgedehnt, als ich sie bei mei- nen Berufsgeschäften selbst übersehen kann. Ich habe mir es zur Pflicht gemacht, jede Abgabe von Bäu- men und Zweigen und deren Numerirung selbst vor- zunehmen. Ein großer Theil meiner in dieser Schrift aufgeführten Obstsorten ist bereits überprüft. Die aber seit einigen Jahren erst erhaltenen neuen Sor- ten übergebe ich auf Verlangen den Freunden der Obstkunde mit dem Vertrauen, so wie ich sie, so viel als möglich, aus sicherer Hand bezogen habe. Wenn man auch die Scherbenbaumzucht, zum Behuf der

schnelleren Prüfung des Obstes, noch so sehr vergrößert, so kommt man doch nicht zu Ende, da jährlich immer einige Sorten-Bäume, vorzüglich Pfirschen und Aprikosen und theils auch Kirschen eingehen, die man sich wieder neu zu verschaffen hat. Auch hat man oft über eine Sorte mehrere Jahre zu prüfen, bis man über ihre wahre Aechtheit sicher entscheiden kann, da oft Witterung die Frucht unkenntlich macht, und durch mancherlei Zufälle mancher Baum viele Jahre keine Früchte zur Zeitigung bringt. Wer daher ganz bestimmt geprüfte Sorten wünscht, hat es ausdrücklich anzuzeigen.

Meine Absicht geht mehr auf die Verbreitung des guten Obstes, das größtentheils in Zwergen angezogen ist. Für das eigentliche Mostobst in großer Anzahl bin ich nicht eingerichtet.

Alle Arbeiten des Obstgartens und der Baumschule verrichte ich mit wahrer Lust, denn unerschöpflich sind die Freuden der reichen Pomona, und wer davon einmal gekostet, wird sich ihr immerfort weihen. Ich wünschte nur durch diese Anleitung und durch Verbreitung ächter Sorten meinen Beitrag zu machen, die Obstkenntniß auf eine höhere Stufe zu bringen.

Braunau am Inn den 1. Aug. 1824.

Der Verfasser.

# Inhalt.

Seite

Alphabetisches Verzeichniß und Erklärungen mehrerer in der Obstlehre allgemein angenommenen, terminologischen Ausdrücke . . . . . . . . . . . 1

Einige Grundzüge zu verschieden gearteten Obstbauman-pflanzungen . . . . . . . . . . . 22

1. Zwergbäume . . . . . . . . . . 22
Aepfel, Birnen, Aprikosen, Kirschen, Pfirschen, Pflaumen.

2. Hochstämmige Bäume . . . . . . . 24

Aepfel . . . . . . . . . . . 24
a. In Gärten und gedeckten Lagen.
b. In Gärten des Landmanns.
c. Auf freien Plätzen, an Landstrassen und Feldern.

Birnen . . . . . . . . . . . . 25
a. In Gärten und gedeckten Lagen.
b. In Gärten des Landmanns.
c. Auf freien Plätzen, an Landstrassen und Feldern.

Aprikosen, Kirschen, Pfirschen, Pflaumen . . 26

3. Bäume mit frühem, meist schönem Obst . . 27
Aepfel, Birnen, Aprikosen, Kirschen, Pfirschen, Pflaumen, (Weintrauben).

4. Bäume mit spätem Obst . . . . . . 28
Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen.

5. Ueber die Besetzung von Mauern und Wänden in Obstgärten . . . . . . . . . 28

Seite

Abkürzungen, die im Verlauf des ganzen Werkes vorkommen . . . . . . . . . . 30

Kernobst . . . . . . . . . . . 31

Aepfel . . . . . . . . . . . 31

Abkürzungen, die bei den Aepfeln eigens vorkommen . . 33
I. Klasse. Kalvillen . . . . . . . . 33
II. Klasse. Schlotteräpfel . . . . . . 37
III. Klasse. Gulderlinge, Bastard-Kalvillen . . . 39
IV. Klasse. Rosenäpfel . . . . . . . 41
a. Zugespitzte oder länglichte.
b. Kugelförmige oder platte.
V. Klasse. Rambouräpfel . . . . . . . 46
a. Mit großem Kernhaus.
b. Mit engem Kernhaus.
VI. Klasse. Reinetten . . . . . . . . 48
a. Einfärbige . . . . . . . . . 49
b. Rothe . . . . . . . . . . 58
c. Graue . . . . . . . . . . 65
d. Goldreinetten . . . . . . . . 66
VII. Klasse. Streiflinge . . . . . . . 73
a. Platte . . . . . . . . . . 73
b. Zugespitzte . . . . . . . . . 76
c. Länglichte oder walzenförmige . . . . . 76
d. Kugelförmige . . . . . . . . 76
VIII. Klasse. Spitzäpfel . . . . . . . 78
IX. Klasse. Plattäpfel . . . . . . . 79
a. Platte . . . . . . . . . . 79
b. Kugelförmige . . . . . . . . 83
Anhang . . . . . . . . . . 84
Sieben Aepfelsorten von Joseph Schmidberger . . . 84
Neue englische Aepfel ꝛc. . . . . . . . 87

Birnen . . . . . . . . . . 90

Abkürzungen, die bei den Birnen eigens vorkommen . . 93
I. Klasse. Birnen mit butterhaft schmelzendem Fleisch . . 94
1. Ordnung. Breiter als hoch.
a. Sommerbirnen . . . . . . . . 94
b. Herbstbirnen . . . . . . . . 94
c. Winterbirnen . . . . . . . . 95

Seite
2. Ordnung. Von gleicher Breite und Höhe . . . 97
a. Sommerbirnen . . . . . . . 97
b. Herbstbirnen . . . . . . . . 99
c. Winterbirnen . . . . . . . . . 104
3. Ordnung. Höher als breit . . . . . . 106
a. Sommerbirnen . . . . . . . 106
b. Herbstbirnen . . . . . . . . 109
c. Winterbirnen . . . . . . . . . 104
II. Klasse. Birnen mit halbschmelzendem Fleisch . . . 118
1. Ordnung. Breiter als hoch . . . . . . 118
a. Sommerbirnen . . . . . . . 118
b. Herbstbirnen . . . . . . . . 119
c. Winterbirnen . . . . . . . . 119
2. Ordnung. Von gleicher Breite und Höhe . . . 119
a. Sommerbirnen . . . . . . . . 119
b. Herbstbirnen . . . . . . . . 121
c. Winterbirnen . . . . . . . . . 121
3. Ordnung. Höher als breit . . . . . . 122
a. Sommerbirnen . . . . . . . 122
b. Herbstbirnen . . . . . . . . . 127
c. Winterbirnen . . . . . . . . . 127
III. Klasse. Birnen mit nicht schmelzendem Fleisch . . 126
1. Ordnung. Breiter als hoch . . . . . . 126
2. Ordnung. Von gleicher Breite und Höhe . . . 126
a. Sommerbirnen . . . . . . . . 126
b. Herbstbirnen . . . . . . . . . 130
c. Winterbirnen . . . . . . . . . 130
3. Ordnung. Höher als breit . . . . . . 131
a. Sommerbirnen . . . . . . . 131
b. Herbstbirnen . . . . . . . . 131
c. Winterbirnen . . . . . . . . . 131
Neue, noch nicht beschriebene Birnen . . . . . 132
Mispeln . . . . . . . . . . . 133
Quitten . . . . . . . . . . . 134
Steinobst . . . . . . . . . . 136
Aprikosen . . . . . . . . . . 136
Kirschen . . . . . . . . . . . 143
Abkürzungen, die bei den Kirschen eigens vorkommen . 146

Seite

Tabellarische Klassifikation der Kirschen . . . . . 147
I. Kirschen aus dem Süßkirschenbaumgeschlecht . . . . 148
A. Mit färbendem Saft, schwarzer oder dunkel einfärbiger Haut . . . . . . . . . . . . . 148
a. Mit weichem Fleisch . . . . . . . . . 148
1. Schwarze Herzkirschen . . . . . . . . 149
b. Mit hartem Fleisch . . . . . . . . . 153
2. Schwarze Knorpelkirschen . . . . . . . 153
B. Mit nicht färbendem Saft, bunter auch rother Haut . 155
a. Mit weichem Fleisch . . . . . . . . . 155
3. Bunte Herzkirschen . . . . . . . . . 155
b. Mit hartem Fleisch . . . . . . . . . 158
4. Bunte Knorpelkirschen . . . . . . . . 158
C. Mit nicht färbendem Saft, einfärbig gelber Haut . 161
a. Mit weichem Fleisch . . . . . . . . . 161
5. Gelbe Herzkirschen . . . . . . . . . 161
b. Mit festem Fleisch . . . . . . . . . 162
6. Gelbe Knorpelkirschen . . . . . . . . 162
II. Kirschen aus dem Sauerkirschenbaumgeschlecht . . 162
A. Von dem großen Sauerkirschenbaum mit großem Blatt und starken, aufrecht stehenden Zweigen . . . . . 163
a. Mit färbendem Saft, schwarzer oder dunkel einfärbiger Haut . . . . . . . . . . 163
7. Süßweichseln . . . . . . . . . . 163
b. Mit nicht färbendem Saft, hellrother, meist durchsichtiger Haut . . . . . . . . . . 167
8. Glaskirschen . . . . . . . . . . 167
B. Von dem kleinen Sauerkirschenbaum mit kleinem Blatt und dünnen, meist hängenden Zweigen . . . . . 166
a. Mit färbendem Saft, schwarzer oder doch dunkel einfärbiger Haut . . . . . . . . . . 169
9. Weichseln . . . . . . . . . . . 169
b. Mit nicht färbendem Saft, hellrother, fast durchsichtiger Haut . . . . . . . . . . 174
10. Amarellen . . . . . . . . . . . 174

Pfirschen . . . . . . . . . . . . . 176

Abkürzungen, die bei den Pfirschen eigens vorkommen . 177
I. Klasse. Pfirschen mit wolligter Haut . . . . . 177
A. Mit ablösigem Stein und Haut und zartem Fleisch. Pêches 177

| | Seite |
|---|---|
| B. Mit nicht ablösigem Stein und Haut und hartem Fleisch Härtlinge. Pavies | 185 |
| II. Klasse. Pfirschen mit glatter nackender Haut | 186 |
| A. Mit ablösigem Stein. Violettes. Nectarines | 186 |
| B. Mit nicht ablösigem Stein. Brugnons | 186 |
| Pflaumen | 188 |
| Abkürzungen, die bei den Pflaumen eigens vorkommen | 189 |
| I. Klasse. Pflaumen der zwetschenartigen Bäume | 189 |
| a. Schwarzblaue Früchte | 190 |
| b. Violette | 191 |
| c. Rothe | 192 |
| d. Gelbe | 193 |
| e. Grüne | 195 |
| f. Bunte | 196 |
| II. Klasse. Pflaumen der pflaumenartigen Bäume | 196 |
| a. Schwarzblaue Früchte | 196 |
| b. Violette | 197 |
| c. Rothe | 199 |
| d. Gelbe | 200 |
| III. Klasse. Pflaumen der mirabellartigen Bäume | 202 |
| a. Gelbe | 202 |
| Nachtrag von Pflaumen | 203 |
| Schalenobst | 205 |
| Haselnüsse | 205 |
| I. Zellernüsse | 206 |
| a. Plattnüsse | 206 |
| b. Langnüsse | 206 |
| II. Lambartsnüsse | 207 |
| III. Haselnüsse | 207 |
| Kastanien | 207 |
| Mandeln | 208 |
| Wallnüsse | 209 |
| a. Europäische | 209 |
| b. Amerikanische | 210 |
| Beerenobst | 211 |
| Erdbeeren | 211 |

Seite
a. Eigentliche Erdbeeren . . . . . . 211
b. Pröbstlinge . . . . . . . . . . 212
Himbeeren . . . . . . . . . . 213
Johannisbeeren . . . . . . . . 213
Maulbeeren . . . . . . . . . . 214
Stachelbeeren . . . . . . . . . 215
Weintrauben . . . . . . . . . 215
A. Trauben mit runden Beeren . . . . . . 116
a. Schwarzblaue . . . . . . . . 216
b. Rothe . . . . . . . . . . 218
c. Grüne und weißlichgrüne . . . . . . 218
d. Bunte . . . . . . . . . . 219
B. Trauben mit länglichten Beeren . . . . . 220
a. Schwarzblaue . . . . . . . . 220
b. Rothe . . . . . . . . . . 220
c. Grüne und weißlichgrüne . . . . . . 221
Preise . . . . . . . . . . . 222
Anmerkung . . . . . . . . . . 223

# Register

## sämmtlicher vorstehend aufgeführten Obstsorten.


| | Seite |
|---|---|
| Aprikosen . . . | 136 |
| Abricot de Breda . | 141 |
| Alberge=Aprikose . | 141 |
| Ananas=Aprikose . | 140 |
| Aprikose, von Breda | 140 |
| — — frühe große | 138 |
| — — frühe kleine | 137 |
| — — große gemeine | 139 |
| — — holländische | 140 |
| — — von Nancy | 140 |
| — — portugiesische | 141 |
| — — schwarze . | 140 |
| — — weiße . | 138 |
| Mandel=Aprikose . | 140 |
| Moschus=Aprikose . | 138 |
| Muskateller=Aprikose frühe | 137 |
| Musch-Musch-Aprikose | 138 |
| Orange=Aprikose . | 139 |
| Oranien=Aprikose . | 139 |
| Pfirschen=Aprikose 138. | 139 |
| Provenzer=Aprikose . | 139 |
| Nanslebens Frühaprikose | 139 |
| Rotterdamer=Aprikose | 140 |
| Zucker=Aprikose frühe | 138 |
| — — — große | 139 |

| | Seite |
|---|---|
| Aepfel . . . . | 51 |
| Agatapfel, doppelter . | 88 |
| Alexander Apple . | 87 |
| Alexander Kaiser v. Rußland | 47 |
| Annaberger . . | 81 |
| Apfel, Moskowiter . | 44 |
| — brauner Winter= | 75 |
| — von Welterer . | 88 |
| — zweimal tragender | 38 |
| Api . . . . | 79 |
| — kleiner . . | 79 |
| Aporta Nalivia . | 47 |
| Ashmead's Kernel . | 87 |
| Augustiner rother . | 40 |
| Azerolier superbe . | 88 |
| Berliner . . . . | 81 |
| Birnapfel, Reval'scher | 44 |
| Blutapfel . . . | 78 |
| Bödigheimer . . | 81 |
| Bohnapfel, großer rhein. | 77 |
| — — kleiner rhein. | 77 |
| Borsdorfer gestreifter böh=mischer . | 60 |
| — — Herbst= . | 59 |
| — — rother . | 59 |

| | Seite |
|---|---|
| Borsdorfer, edler Winter= | 60 |
| — — Zwiebel= . | 60 |
| Breedow Pippin . | 87 |
| Brustapfel . . | 78 |
| Brünnerling . . | 83 |
| Charlamowsky . . | 45 |
| Confinot rayé d'aout | 88 |
| Dominiska . . | 88 |
| Downton's Pippin . | 87 |
| Duc de York . . | 87 |
| Edlkönig . . . | 35 |
| Eisapfel, russischer . | 44 |
| Eudolken . . . | 88 |
| Fairs Nonparei'l . | 87 |
| Fenchelapfel, gelber . | 65 |
| Fleiner, großer Winter= | 79 |
| Foxlei Russian Apple | 87 |
| Fürstenapfel, grüner . | 80 |
| Glasapfel, Berliner= . | 81 |
| — — deutscher . | 83 |
| Gochle Pippin . . | 87 |
| Golden Harvey . | 87 |
| Goldapfel, gefleckter . | 49 |
| Goldmohr . . . | 67 |
| Goldpepping, englischer | 51 |
| — — — Franklings= | 53 |
| Goldzeugapfel . . | 51 |
| Gräfensteiner . . | 35 |
| Grange Apple . . | 87 |
| Griesapfel . . | 86 |
| Gulderling, deutscher . | 40 |
| — — gelber . | 41 |
| — — Multhaupt's= | 88 |
| Gurkenapfel . . | 89 |
| Holaart, süßer . . | 39 |
| Herrenapfel, rother . | 81 |
| Himbeerapfel, großer rother Sommer= . | 35 |
| Jakobsapfel . . | 80 |
| Johannisapfel . . | 83 |

| | Seite |
|---|---|
| Kallville, Blumen= . | 34 |
| — — Corten . | 88 |
| — — de la Cour | 88 |
| — — rother Herbst= | 35 |
| — — rother Herbst=Anis= | 36 |
| — — rother Sommer= | 34 |
| — — wahrer weißer Sommer= . | 33 |
| — — ächter rother Winter= | 36 |
| — — weißer Winter= | 37 |
| Kantapfel Danziger . | 36 |
| Kardinal rother . | 47 |
| Karoline Auguste . | 84 |
| Kartheuser, gelber Winter= | 41 |
| Kastanienapfel, großer gestreifter . . | 74 |
| Kerry Pippin . . | 87 |
| Kirke's Jncomparable | 87 |
| — — scarlet Admirable | 87 |
| Kindsapfel . . | 79 |
| Konfecktapfel, gelber | 78 |
| König der Peppinge . | 67 |
| Königsapfel, englischer | 38 |
| — — — fränkischer | 83 |
| Kornapfel . . . | 54 |
| Köstlicher von Kew . | 52 |
| Kurzstiel, Brüsseler grüner | 88 |
| — — grauer . | 65 |
| — — königlicher rother | 68 |
| — — rosenfärbiger | 68 |
| — — weißer . | 88 |
| Lamb's Abbey Parmain | 87 |
| Lederapfel . . | 66 |
| Lemon Pippin . | 88 |
| Loskrieger . . | 55 |
| Malerapfel . . | 81 |
| Maschansker . . | 69 |
| Matapfel, brauner . | 74 |
| — — weißer . | 74 |
| Milchapfel, Braunschweiger | 88 |

Seite

Minchat Crate . . 87
Murtoke's pippin . 87
Mogul, großer . . 48
Mutterapfel, drei Jahr dauernder . . 80
Nalivi, Charlamowskischer 45
Nonpareil, neuer großer englischer . . 51
Norfolk Blaufin . 87
— — Storing . 87
Newtown Pippin . 87
Ord Apple . . 87
Orange Apple . . 87
Pallasapfel, gelber . 39
Papageiapfel . . 38
Paradiesapfel, gestreifter 88
Parmäne, Barzeloner= 61
— — englische Königs= 61
— — engl. Winter=Gold= 67
— — Leans . . 61
— — gestreifte Sommer= 58
— — frühe gestreifte Sommer= . 88
— — engl. rothe Winter= 87
Pepping, engl. Gewürz= 65
— — von Holand . 67
— — kentischer . 51
— — neuer . . 87
— — Schulz's . . 87
— — Stein's rother Winter= . 61
Pfundapfel . . 48
Pile's Russet . . 88
Pitmastons Nonpareil 87
Pomme Browne . 87
— — des 18 pouces 88
Pretiosa . . . 85
Prinzessinnapfel . 76
— — großer, edler 40
Quarrington . . 87

Seite

Rabau, weißer Sommer= 75
Rambour, großer . 48
— — Lothringer= . 47
— — rother Sommer= 47
— — Winter= . . 47
Rather ripe Apple . 87
Reinette, antillische weiße Winter= . 54
— — Baumanns rothe Winter= . 62
— — Beck's . . 88
— — Bischofs . 50
— — von Breda . 54
— — Champagner 55
— — Charakter . 50
— — Crede's Quitten= 56
— — Diel's . . 55
— — Dietzer weiße Winter= . 88
— — französische Edl= 52
— — große englische 55
— — Fox= . . 62
— — ächte graue franz. 66
— — ächte weiße franz. 56
— — getüpfelte . 63
— — Tyroler Glanz= 52
— — Maskon's harte gelbe Glas= . 57
— — deutsche Gold= 57
— — französische Gold= 70
— — holländische Gold= 69
— — Gäsdonter Gold= 51
— — van Mons Gold= 71
— — englische Granat= 70
— — lange rothgestreifte grüne . . 63
— — kalvillartige . 54
— — Karmeliter= 63
— — große Kasseler= 69
— — kleine Kasseler= 69

*

Seite

Reinette, Kronen= . 70
— — Muskat= . 63
— — wahre Neujorker= 71
— — Niemanns rothe 62
— — Nord= . . 89
— — von Orleans 72
— — Perl= . . 63
— — weiße portugiesische 57
— — Radauer= . 87
— — röthliche . 64
— — Schwarzes Blut= 63
— — Sommer= . 58
— — spanische . 88
— — englische Spitals= 66
— — Triumpf= . 88
— — Weiber= . 51
— — von Windsor 58
— — weiße engl. Winter= 56
— — Zitronen= . 57
— — Zitzen= . 66
— — gelbe Zucker= 58
— — Zwerg= . 52
Rosenapfel, französischer 88
— — gestreifter . 85
— — rother Sommer= 43
— — zweimaltragender 85
Rosmarinapfel, rother 43
— — italien. weißer 43
Rostocker rother . 81
Schafsnase, Berliner= 38
Schmet's Apfel . . 88
Seidenapfel . . 42
Sommerapfel, astrakanischer 44
— — rother Wiener= 42
Sommerkönig . . 45
Stettiner, gelber Herbst= 81
— — rother Herbst= 80
— — wahrer gelber Winter= . 81
Strawbury Apple . 87

Seite

Streifling, rother, drei Jahr dauernder . 76
Streifling, ächter Winter= 74
Strichapfel, weißer Herbst= 46
Tafelapfel, fürstlicher . 55
Taffentapfel, rother . 64
— — weißer Winter= 82
Taubenapfel, rother . 44
— — weißer Sommer= 42
Täubling königlicher . 43
Travers-Apple . 87
Tirolesa Rosa . . 88
Tulpenapfel . . 45
Venetianer . . 88
Wachsapfel . . 82
Weilburger . . 64
Weller's Eckenhagener 51
Weingartling . . 86
Wellington's Apple . 87
Wiesling . . . 86
Winterborstorf . . 39
Wintersüßapfel, rother kalvillartiger . 76
Yllow Jngestrie . 88
Yorkshire Gruning . 87
Zigeunerapfel . . 84
Zikadapfel . . 44
Zimmetapfel . . 39
— — gestreifter Sommer= 43
Zitronenapfel, Winter= 84
Zwiebelapfel . . 81
Birnen . . . 90
Alexander, Kaiser . 109
Ambrette mit Dornen 96
— — Winter= . 96
Amire, Joannet . 124
Apothekerbirne, Sommer= 122
— — Winter= . 131
— — gestreifte Winter= 132
Argusbirne . . 132

| | Seite |
|---|---|
| Aurat . . . . | 126 |
| Azerolbirne . . | 131 |
| Bergamottbirne . | 100 |
| — — von Bugi . | 96 |
| — — Cadette . | 119 |
| — — Crasanne . | 99 |
| — — Herbst= . | 95 |
| — — Hildesheimer= | 132 |
| — — Oster= . . | 121 |
| — — rothe . . | 94 |
| — — Schweizer= . | 99 |
| — — frühe Schweizer= | 97 |
| — — große Sommer= | 97 |
| — — von Souler's= | 114 |
| — — Winter= . | 121 |
| Vrai Beurré broncé . | 132 |
| Beurré Georg . . | 132 |
| — — Imperial . | 111 |
| Berlaimont . . . | 132 |
| Berzelius . . . | 132 |
| Birne, dreimaltragende | 131 |
| — — zweimaltragende | 129 |
| — — von Roußillon | 131 |
| Butterbirne, Capiaumont's Herbst= | 110 |
| — — Coloma's Herbst= | 110 |
| — — Diel's . . | 100 |
| — — Enghien's . | 132 |
| — — kleine graue | 106 |
| — — Hardenpont's Winter . | 104 |
| — — Hardenpont's späte Winter= | 132 |
| — — graue Herbst= | 111 |
| — — rothe Herbst= | 101 |
| — — v. Anjou Herbst= | 112 |
| — — weiße Herbst= | 100 |
| — — normännische rothe Herbst= . | 112 |
| — — Kaiser= . | 111 |

| | Seite |
|---|---|
| Butterbirne der Kapuziner | 132 |
| — — von Marum's | 132 |
| — — Napoleons . | 111 |
| — — englische Sommer= | 107 |
| — — weiße . . | 132 |
| — — vergoldete weiße | 132 |
| — — Winter= . | 117 |
| Cadet de vaux . . | 132 |
| Cadette . . . . | 119 |
| Vrai Canning . . | 132 |
| Caroline . . . . | 132 |
| Cartheuserbirne . . | 112 |
| Chaptal . . . . | 132 |
| Catillac . . . . | 130 |
| Christenbirne, gute . | 122 |
| — — Winter= . | 131 |
| — — gestreifte Winter= | 132 |
| Crasanne . . . . | 99 |
| — — Sommer= . | 118 |
| Colmar . . . . | 115 |
| — — Hardenpont . | 116 |
| — — hochfeine . | 116 |
| — — van Mons . | 132 |
| — — Preul's . | 104 |
| — — Souverain . | 105 |
| Vrai Coloma de printemps | 132 |
| Dechantsbirne, graue | 101 |
| — — rothe . | 101 |
| — — Winter= . | 102 |
| Delices Hardenpont . | 99 |
| Dillen d'Automne . | 132 |
| Erzherzogsbirne . | 123 |
| Erzherzogin v. Oesterreich | 132 |
| Flaschenbirne, Bose's . | 115 |
| Flaschenbirne, Dietrich's | 132 |
| Fondante Coloma . | 132 |
| Forellenbirne . . | 112 |
| Foucmoy . . . . | 104 |
| Franz II. . . . | 132 |
| Madamme . . . | 123 |

| | Seite |
|---|---|
| Frauenbirne | 123 |
| Frauenschenkel | 123 |
| Fremeon | 94 |
| Friedrich von Preußen | 132 |
| Geishirtenbirne | 107 |
| Germain, St. | 115 |
| Glasbirne | 124 |
| Glockenbirne, sächsische | 130 |
| Graue, gute | 124 |
| Hainbuttenbirne | 131 |
| Harbour de printemps | 132 |
| Herbstbirne, lange grüne | 112 |
| — — schönste | 127 |
| Hermannsbirne | 115 |
| Hirtenbirne, grüne langstielige Winter- | 95 |
| Hoyerswerder, grüne | 107 |
| Jagdbirne | 105 |
| Jaminette | 105 |
| Johannesbirne | 124 |
| Josephine von Frankreich | 132 |
| Isenbart | 111 |
| — — rother normännischer | 112 |
| Jungfernbirne | 124 |
| Kaiser von Oesterreich | 132 |
| Kaiserbirne | 100 |
| — — mit dem Eichenblatt | 127 |
| Karl von Oesterreich | 108 |
| Katzenkopf, großer französ. | 130 |
| König von Baiern | 105 |
| — — Rom | 132 |
| — — Würtemberg | 132 |
| Königsgeschenk von Neapel | 132 |
| Kochbirne | 130 |
| Kronprinz Ferdinand von Oesterreich | 116 |
| Kümmelbirne | 122 |
| Langstiel | 118 |

| | Seite |
|---|---|
| Lansac | 102 |
| Leschasserie | 105 |
| Louise, gute | 127 |
| Magdalenenbirne | 97 |
| Mannabirne | 115 |
| Margarethenbirne | 119 |
| Markgräfin | 113 |
| Marquise | 113 |
| Muille bouche | 112 |
| München de Gand | 132 |
| Mundnetzbirne | 112 |
| — — Düquesne's Sommer- | 108 |
| Muskatellerbirne, deutsche | 106 |
| — — Mayr's königliche kleine | 129 |
| — — Robert's | 119 |
| Nova Christ | 132 |
| Oken | 132 |
| Orange Vienne | 132 |
| Passa Tuti | 121 |
| Passe Colmar | 116 |
| — St. Germain | 132 |
| Pfundbirne | 130 |
| Pomeranzenbirne, frühe wohlriechende | 120 |
| Princesse d'Orange | 106 |
| Pichlbirne | 131 |
| Pihlenbirne | 131 |
| Robine, Sommer- | 120 |
| Rosenbirne, Dû Hamel's | 119 |
| Rouselet von Rheims | 125 |
| Rousselet pannaché | 132 |
| Sabine | 132 |
| Salzburgerbirne | 120 |
| Samson's Birne | 109 |
| Schatzbirne | 109 |
| Sparbirne | 109 |
| Schmalzbirne von Brest | 125 |
| — — Christ's | 125 |

| | Seite |
|---|---|
| Schmalzbirne, römische | 125 |
| — — Sickler's . | 132 |
| — — Schönerts Omsewitzer . . | 108 |
| Schweizerhose . . | 113 |
| Sommerbirne, große britan. | 98 |
| — — gestreifte schönste | 126 |
| — — ohne Schale | 98 |
| — — zartschalige . | 98 |
| Sommerdorn . . | 108 |
| Sylvester d'h'yver . | 132 |
| Verte dans pomme . | 114 |
| Verte longue . . | 112 |
| — — — suisse | 113 |
| Virgouleuse . . | 116 |
| Wasserbirne . . | 112 |
| Weinbirne, Champagner= | 130 |
| Weißbirne, langstiel. franz. | 126 |
| Westrumb . . . | 132 |
| Wildling von Chaumontel | 117 |
| — — Hery . . | 122 |
| — — Montigny . | 103 |
| — — Mott . . | 103 |
| Winterbirne, Dary's | 132 |
| — — Kästner's . | 132 |
| — — Kerner's . | 132 |
| — — engl. lange grüne | 117 |
| — — sächs. lange grüne | 118 |
| Winterdorn . . | 113 |
| Wintersylvester . . | 103 |
| Wurzer . . . | 114 |
| Zuckerbirne . . | 120 |
| — — Brüßler= . | 114 |
| — — grüne Herbst= | 103 |
| Zweyträchtige . . | 129 |
| Zwibotzenbirne . . | 126 |
| Erdbeeren . . | 211 |
| Haselnüsse . . | 205 |
| Himbeeren . . | 213 |
| Johannesbeeren . | 213 |

| | Seite |
|---|---|
| Kirschen . . . | 143 |
| Allerheiligenkirsche . | 175 |
| Amarelle, frühe königliche | 174 |
| — — süße . . | 174 |
| — — Trauben= oder Pouquet= . | 174 |
| Amarellenbaum mit ganz gefüllter Blüthe . | 175 |
| Englische, wahre . | 166 |
| Flamentiner . . | 156 |
| Frühkirsche schwarze span. | 165 |
| Glaskirsche, Bettenburger | 167 |
| — — Brauuauer . | 168 |
| — — doppelte . | 167 |
| — — große . . | 168 |
| Gottorper . . | 159 |
| Guindoux de provence | 165 |
| Herzogskirsche . . | 163 |
| Herzkirsche, Bettenburger schwarze . | 151 |
| — — Büttners schwarze | 151 |
| — — Fraser's tartarische schwarze | 152 |
| — — Fromm's schwarze | 150 |
| — — frühe bunte | 156 |
| — — frühe May= | 149 |
| — — früheste bunte | 155 |
| — — gelbe . . | 161 |
| — — große bunte | 157 |
| — — große süße May= | 141 |
| — — Ochsen= . | 152 |
| — — Spitzen's schwarze | 150 |
| — — süße May= . | 150 |
| — — Tilgner's rothe | 156 |
| — — Werdersche frühe schwarze . | 149 |
| — — Winkler's weiße | 156 |
| Hildesheimer . . | 161 |
| Jerusalemskirsche . | 172 |
| Kirsche, frühe May= . | 164 |

Seite

Kirsche, rothe May= . 164
Knorpelkirsche Büttners gelbe . 162
— — Büttners rothe 161
— — Dönissens gelbe 162
— — große schwarze 154
— — große schwarze mit dem festen Fleisch 155
— — rothe May= 158
— — Winkler's schwarze 154
Königskirsche . . 166
Krämmelkirsche . . 155
Lauermannskirsche . 159
Lothkirsche, große lange 173
Luzienkirsche . . 157
Marmorkirsche, große weiße lange . . . 160
Maulbeerkirsche späte . 153
Molkenkirsche, rothe . 157
Muskateller, Prager= 166
— — rothe . . 164
— — Thränen= . 154
Natte doppelte . . 170
Nonnenkirsche, große . 172
Oranienkirsche, rothe 168
Perlkirsche . . 158
Prinzessinkirsche, große holländische . . 160
Schöne von Schoisy . 167
Seckbacher . . 153
Septemberkirsche, Fürst's schwarze . . 154
Spanische, süße . 157
— — weiße . . 159
Speckkirsche . . 158
Süßkirschenbaum mit ganz gefüllter Blüthe . 162
Velserkirsche . . 165
Weichsel, Bettenburger= von der Natte . 171

Seite

Weichsel, Bettenburger= großer Gobet 172
— — Büttner's September= u. Oktober= 173
— — frühe Zwerg= 169
— — neue englische 171
— — Ostheimer= . 171
— — Pyramiden= 172
— — spanische . 172
— — spanische Früh= 170
— — süße Früh= . 170
— — schwarze Mai= 169
Mandeln
Maulbeeren
Mispeln . . 133
Pfirschen . . 176
Admirabel frühe . 181
Admirable hatif . 184
Avant-Pêche blanche 177
— — — rouge 178
— — — de Troyes 178
— — — jaune . 179
Bellegarde . . 181
Belle de Vitry . . 184
Belle beauté . . 184
Bergpfirsche, doppelte 183
Blutpfirsche . . 184
Brugnon violet musqué 186
Cardinal Fürstenberg 181
Chancelier à grandes fleurs 181
Chevreuse, belle . 179
— — hatif . . 179
Doppelte von Troyes 179
Double de Troyes . 179
Frühpfirsche, gelbe . 179
— — große glatte . 156
— — — rothe . 179
— — kleine weiße 177
— — rothe . . 178
— — von Troyes 178

| | Seite |
|---|---|
| Galante . . . | 181 |
| Härtling monströser . | 185 |
| — — violet. Muskateller | 186 |
| — — weißer . | 185 |
| Incomparable en beauté | 181 |
| Kanzlerpfirsche . . | 181 |
| Königspfirsche . . | 183 |
| Lackpfirsche . . | 180 |
| Lieblingspfirsche große | 180 |
| — — kleine . . | 179 |
| Madaleine blanche . | 178 |
| — — rouge . | 180 |
| Magdalene rothe . | 180 |
| — — weiße . | 178 |
| Maltheserpfirsche . | 180 |
| Mignonne große . | 180 |
| Mignonne grosse . | 180 |
| — — petite . . | 179 |
| Montagne doppelte . | 183 |
| Montagne double . | 183 |
| Montanban . . | 183 |
| Necktarine weiße . | 186 |
| Nivette wahre . . | 184 |
| Pavie blanc . . | 185 |
| — d'Jtalie trés hatif | 185 |
| — Madaleine . | 185 |
| — Monstreuse . | 185 |
| — rouge de Pomponne | 185 |
| Péche de Malthe . | 180 |
| Peruvianerinn, frühe | 179 |
| — — schöne . . | 179 |
| Pfirsche, persische . | 184 |
| — — zartgefärbte | 182 |
| Pourprée hatif . | 178 |
| — — tardif . . | 184 |
| Prinzessinpfirsche große | 180 |
| Purpurpfirsche, frühe . | 178 |
| — — späte . . | 184 |
| Riesenpfirsche . . | 185 |
| Rosanne . . . | 183 |
| Royale . . . | 183 |
| Sanquinolle . . | 184 |
| Schöne von Vitry . | 184 |
| — unvergleichliche | 181 |
| Swoler . . . | 181 |
| Teint doux . . | 182 |
| Teton de Venus . | 183 |
| Violette grosse hatif | 186 |
| Violette große frühe | 186 |
| Venusbrust . . . | 183 |
| Wunderschöne frühe . | 181 |
| — — späte . . | 184 |
| Pflaumen . . | 188 |
| Augustzwetsche . . | 290 |
| Aprikosenpflaume, gelbe | 193 |
| — — rothe . . | 200 |
| Berlinerpflaume . | 193 |
| Damaszenerpflaume ital. | 197 |
| — — von Maugeron | 198 |
| — — rothe . . | 199 |
| — — von Tours . | 197 |
| Dattelpflaume, große gelbe | 203 |
| — — lange violette | 203 |
| Dattelzwetsche . . | 191 |
| Diapre rothe . . | 199 |
| — — violette . . | 198 |
| — — weiße . . | 201 |
| Duc de Waterloo . | 204 |
| Eierpflaume, blaue . | 191 |
| — — gelbe . . | 194 |
| — — grüne . . | 195 |
| — — rothe . . | 192 |
| Goldpflaume . . | 203 |
| Herrenpflaume . . | 196 |
| Hyazinthenpflaume . | 199 |
| Jerusalemspflaume . | 194 |
| Johannespflaume . | 196 |
| Jungfernpflaume rothe | 200 |
| — — — weiße | 201 |
| Kaiserinn, violette . | 198 |

| | Seite |
|---|---|
| Kaiserinn, weiße | 201 |
| Kaiserpflaume, rothe | 192 |
| Kathrinenpflaume | 193 |
| Kirschpflaume | 192 |
| Königspflaume | 198 |
| Königin von Tours | 199 |
| Mirabelle, doppelte | 203 |
| — — gelbe | 202 |
| Pelzzwetsche | 191 |
| Perdrigon, rothe | 200 |
| — — violette | 197 |
| — — weiße | 201 |
| Pflaume, Böheim's | 194 |
| — — von Briançon | 203 |
| — — catalonische | 200 |
| — — zweymaltragende | 191 |
| Pflaumenzwetsche englische | 191 |
| Renklode, blaue | 197 |
| — — mit gefüllter Blüthe | 195 |
| — — frühe gelbe | 193 |
| — — große grüne | 195 |
| Schweizerpflaume | 203 |
| Unvergleichliche | 204 |
| Zwetsche, bunte | 196 |
| — — gemeine | 190 |
| — — frühe gemeine | 190 |
| — — große englische | 191 |
| — — grüne | 195 |
| — — grüngestreifte | 196 |
| — — gelbe | 194 |
| Quitten | 134 |
| Stachelbeere | 215 |
| Wallnüsse | 209 |
| Weintrauben | 215 |
| Abendroth | 218 |
| Alikant | 220 |
| Assyrische weiße | 221 |
| Braminer rother | 220 |
| Burgunder, großer | 220 |
| — — schwarzer | 216 |
| — — kleiner süßer | 216 |
| Dickschwarze | 217 |
| Dreipfenningholz | 220 |
| Dreimänner | 220 |

| | Seite |
|---|---|
| Färbertraube | 217 |
| Fleischtraube | 218 |
| — — portugiesische | 221 |
| Frühleipziger weißer | 221 |
| Gutedel rother | 220 |
| — — schwarzer | 217 |
| Härtling | 220 |
| Jakobitraube | 216 |
| Kilianer | 221 |
| Königsedel | 218 |
| Müllertraube | 217 |
| Muskateller, grüner | 221 |
| — — rother | 220 |
| — — rother spanischer | 220 |
| — — schwarzer | 217 |
| — — weißer | 221 |
| Oesterreicher blauer | 217 |
| Oetlinger | 219 |
| Ortliebische | 219 |
| Petersilientraube | 218 |
| Reichenweier'sche | 219 |
| Rießler weißer | 219 |
| Reisler, blauer | 217 |
| — — rother | 218 |
| — — weißer | 219 |
| Schmeckende | 219 |
| — — schwarze | 217 |
| — — weiße | 219 |
| Schwarze kleine | 216 |
| Schwarzreisler | 217 |
| Schwarzwelscher | 217 |
| Silvaner | 210 |
| — — blauer | 217 |
| — — grüner | 218 |
| Tokayer, grauer | 218 |
| — — schwarzer | 217 |
| Traminer, blauer | 217 |
| Traube, venetian. bunte | 219 |
| Veltliner, rother | 218 |
| — — schwarzer | 217 |
| Weinrauch, rother | 220 |
| — — schwarzer | 217 |
| Zibebe, weiße | 221 |
| Zierfahnler, blauer | 217 |
| — — grüner | 219 |
| — — rother | 218 |
| — — schwarzer | 217 |
| — — weißer | 219 |

# Alphabetisches Verzeichniß und Erklärungen mehrerer in der Obstlehre allgemein angenommenen terminologischen Ausdrücke.

Jede Wissenschaft hat ihre Kunstsprache (Terminologie), gewisse Wörter und Sätze, die dem Uneingeweihten in dem System nicht verständlich sind. Ohne genaue Kenntniß dieser Ausdrücke ist es unmöglich, tief in eine Wissenschaft zu dringen.

Da nun die Pomologie ein integrirender Theil der Botanik ist, so sollten ihre Kunstausdrücke auch in der Terminologie derselben gesucht werden. Aber leider haben die Schriftsteller sowohl älterer als neuerer Zeit, die charakteristische Obstbeschreibungen lieferten, nicht gehörig darauf geachtet, und einige haben gar keine Terminologie ihren Beschreibungen vorausgehen lassen, so daß man mühsam ihre Ausdrücke aus mehrmaligen Wiederholungen unter verschiedenen Umständen und sorgfältigen Vergleichungen mit den Naturprodukten erst errathen muß. Es wäre hier zu weitläufig, eine vollständige Terminologie der Obstlehre zu entwerfen, und ich beschränke mich hauptsächlich auf die Erklärung jener Kunstausdrücke, die in pomologischen Werken bisher allgemein angenommen, und für sich nicht leicht verständlich sind.

Adern — sieh Rippen.

Achse — sieh Kernhaus.

Aeste — die charakteristischen Merkmale der Obst-Früchte laufen oft so in einander hinein, daß es schwer wird, mit Sicherheit selbe zu klassifiziren, und die Namen zu bestimmen, da Witterung, Boden und verschiedene Himmelsstriche darauf mächtigen Einfluß haben.

Sicherer leitet die Vegetation des Baumes. Diese bleibt sich im Wesentlichen überall und zu jeder Zeit gleich. Der mit geschlossener Krone wachsende Baum wird niemals rechtwinklichte Aeste treiben. Einige Pfirschenfrüchte sind durchaus nur aus ihren Bäumen zu unterscheiden. Der beobachtende Pomolog erkennt daher aus der Physiognomie des Baumes schon seine Frucht.

Da aber dies hier nicht zu meinem Zweck gehört, so beschränke ich mich nur auf die Erklärung der wichtigsten Kunstausdrücke der Vegetation des Baumes, und da diese bei den Aesten größtentheils nach dem gemeinen Sprachgebrauch verständlich sind, so übergehe ich diese, so wie im Verlauf ähnliche Theile des Baumes, da es nur eine gedrängte Uebersicht der schwersten Ausdrücke werden sollte. Ueber die einzelnen Theile der Vegetation des Baumes kann man sich in jeder botanischen Terminologie Raths erholen, aber über das eigentlich Pomologische ist bis itzt wenig niedergeschrieben.

Afterblätter — sind besondere Blättchen, welche am Stamm oder an den Aesten in der Nähe der Blattstiele, und manchmal an diesen selbst wachsen. Sie sind mehrentheils ganz anders gestaltet, als die Blätter, sehen denselben auch zuweilen so ähnlich, daß man sie durch nichts, als ihren Standort, unterscheiden kann. Sie sitzen bei dem Kern- und Steinobst meistentheils gepaart in den Winkeln der Blattstiele, sind fast durchgehends klein, unansehnlich, und mehr oder weniger fadenförmig. Die Kenntniß der Afterblätter ist zur charakteristischen Bestimmung der Obst-Bäume wichtig, indem sie sehr oft eine ausgezeichnete Form besitzen, und bisweilen gänzlich fehlen. Der neue große

englische Nonpareil hat ungemein starke, lanzetförmige Afterblätter. Die Sommenbirne ohne Schale hat gar keine Afterblätter.

Apfelförmig — sieh Birne.

Aroma — sieh Gewürz.

Auge — Knospe — ist jene Erhabenheit an dem Stamm, den Aesten und Zweigen des Baumes, woraus im Frühjahr Laub, Holz und Frucht entsteht. Es gibt daher:

a) Laub-Augen — woraus Laub (Blätter),

b) Holz-Augen — aus denen Zweige, und

c) Blüthe-Augen — Frucht-Augen — wovon Blüthe und Frucht erwächst.

Die Augen sind bei dem Kernobst einfach, bei dem Steinobst häufig zwei-, drei-, bisweilen auch sechsfach. Dabei kommt zu betrachten, ob das Auge aufsitzend, oder abstehend, groß oder klein, bauchigt, zugespitzt oder abgerundet, haarig oder glatt sey, und welche Farbe selbes besitzt. Die Augen der grauen Herbstbutterbirne (Isenbart) sind länglicht, stark, spitz, sehr abstehend und braun; die Augen der Forellenbirne aber sind herzförmig, nur wenig zugespitzt, aufsitzend (liegen am Holze an) und röthlich.

d) Blinde Augen — nennt man, die der Spitze gegenüber, am untersten, gewöhnlich dicksten Theil des Zweiges sitzen, die sehr klein, und nicht vollkommen ausgebildet sind, und daher selten austreiben. Diese Augen durch scharfen Schnitt *) lebendig zu machen, damit keine nakten Zweige entstehen, ist in der Zwergbaumzucht sehr nothwendig.

---

*) Scharfen Schnitt — nennt man denjenigen, wenn die Zweige bis gegen die blinden Augen (man läßt ungefähr nur 1 oder 2, höchstens 3 vollkommene Augen) verkürzt werden, wodurch diese zum Austreiben genöthiget sind. Schwach treibende Birnbäume, z. B. die weiße Herbstbutterbirne (Kaiserbirne), die graue Dechantsbirne ꝛc. bekommen, wenn kein scharfes Messer angelegt wird, mehr als die Hälfte nak-

e) Schlafende Augen, und

f) treibende Augen — kommen bei der Baum-Veredlungs-Methode der Okulation vor. Man okulirt in das treibende Auge im Frühjahr, und in das schlafende im Sommer. Jenes treibt im nämlichen, und dieses erst im künftigen Jahr aus. Bisweilen werden auch blinde Augen Schlafende genannt.

Augenträger — auf dem sitzt das Auge, und wird von einigen Pomologen der Fuß des Auges genannt. Der Augenträger erscheint, wenn man das Auge mit den Fingern entzwei bricht, abgesondert, als ein für sich bestehender Körper, der fest mit der Rinde verwachsen ist. Man beschreibt ihn nach seiner verschiedenen Gestalt und Farbe. Die Augen der Capiaumont's Butterbirne sitzen auf stark vorstehenden, wulstigen, nur schwach gerippten Augenträgern; die Augen des Apfels Kaiser Alexander von Rußland sitzen auf starken, breiten, dreifach gerippten Augenträgern.

Bauch — nennt man die Wölbung einer Frucht, die mehr und weniger in der Mitte ihren größten Durchmesser hat. So sagt man: der Bauch sitzt in der Mitte der Frucht, oder ein Drittel gegen die Blume, oder neigt sich gegen den Stiel ꝛc. So sitzt der Bauch der gelben Eier-Pflaume in der Mitte, und jener der Dattelzwetsche zwei Drittel gegen das Stempelgrübchen.

Bergamottartig — Bergamottförmig — siehe Birne.

Beulen — sind bei dem Kernobst zugerundete Erhöhungen, die die schöne regelmäßige Form der Frucht mei-

---

tes Holz. Wenn die Sommertriebe gar nicht verkürzt werden, so treiben nicht nur nicht die blinden Augen, sondern auch mehrere angrenzende nicht, so daß oft gegen zwei Drittel der Zweige kahl bleiben.

stentheils verunstalten. Sie drängen sich oft zahlreich um den Kelch, aber seltener um den Stiel. Sie zeigen sich auch in größeren Gestalten in der mittleren Wölbung, und oft auf der ganzen Fläche der Frucht.

Birne — diese nimmt nach ihrer Form verschiedene Benennungen an. Die Vorzüglichsten sind:

1. Apfelförmig — ist die Birne, wenn sie am Kelch und Stiel vertieft ist.

2. Bergamottförmig — heißen im Allgemeinen die Birnen, welche eine rundliche Form haben. Bergamottartig — bezieht sich auf den Geschmack. Von einer wahren Bergamott fordert man nebst einer rundlichen Form sehr feines, etwas festes, sehr süßes Fleisch.

3. Birnförmig — bei dieser Frucht sitzt der Bauch zwei Drittel gegen die Blume, und läuft regulär, ohne bedeutende Einbiegung, kegelförmig, ganz zugespitzt zu dem Stiel; als: die Rousselet von Rheims, die Sparbirne.

4. Käßförmig — heißt die Birne, die viel breiter als hoch ist, wie die rothe Bergamott.

5. Kegelförmig — oder konisch — nennt man die birnförmige Birne, wenn sie gegen den Stiel mehr oder weniger abgestumpft ausläuft. So sind die Erzherzogsbirne und die sächsische lange grüne Winterbirne abgestumpft kegelförmig, und würden birnförmig heißen, wenn sie gegen den Stiel ganz spitz zuliefen.

6. Kreiselförmig — nennt man die kegelförmige Frucht, welche sich unter dem Bauch schnell einbiegt, und eine kurze, mehr oder weniger abgestumpfte Stielspitze hat, wie die kleine Muskatellerbirne und die Hauptformen der Hardenpont's Winterbutterbirne.

7. Perlförmig — ist die kegelförmige Birne, wenn zwischen dem Bauch und der abgestumpften Spitze

eine starke Einbiegung vorhanden ist. Ein schönes Muster davon ist die Geishirtenbirne.

8. Rousseletförmig — bezeichnet braunröthliche Birnen (wenigstens auf einer Seite), die sich einer schönen Kegelform nähern. Sie besitzen einen eigenthümlichen, etwas muskatellerartigen Parfüm.

Birnförmig — sieh Birne.

Blatt. — So ähnlich auch ein Apfelbaum dem andern sieht, so sehr ein Birnbaum dem andern gleicht ꝛc., so ist doch in ihren Blättern die auffallendste Verschiedenheit, so daß fast jede Sorte von der andern durch die verschiedene Gestaltung der Blätter erkannt werden kann.

Es wäre hier zu weitläufig, den Ursprung, die Stellung, Richtung, Anheftung, den Umkreis, desselben Ecke und Ausschnitte, den Rand, die Spitze, die Flächen, die Ausbreitung, die Dauer, die Zusammensetzung der Blätter einzeln zu beschreiben.

Blume — Kelch — heißen bei dem Kernobst die vertrockneten Reste des Blüthenbaues, nämlich des Kelches, der Krone, der Staubfäden und des Stempels, wovon vorzüglich der Kelch meistentheils sehr kenntlich bleibt. Die Blume heißt bei neueren Autoren Kelch (und zwar sehr passend). Bei älteren hieß sie der Butze, hier noch allgemein Potze. Der Kelch sitzt bald in einer tiefen Höhle, bald flach oben auf der Spitze, bald in der Mitte der Fruchtspitze, bald ist er seitwärts verschoben.

Offen — nennt man den Kelch, wenn seine Blätter von einander stehen, daß man auf den Grund desselben sehen kann: geschlossen, wenn sich die Kelchblätter oben zusammenneigen. Aepfel mit großem offenen Kelch verrathen größtentheils Vorzüglichkeit. Die Reinetten, unsere besten Aepfel, haben schöne weite offene Kelche, wo hingegen die Streiflinge sich schließen. Bei dem Steinobst befindet sich an der Stelle des Kelches der sogenannte Stempelpunkt.

Blüthepünktchen — am Schicklichsten Stempelpunkt genannt, indem seine Entstehung vom Stempel

herrührt. — Fast bei jeder Frucht bemerkt man dort einen Punkt, der verschiedene Farben annimmt, der sich bald auf einer Erhöhung, bald in einer Vertiefung befindet, und bei vielen Früchten daher charakteristisch wird. Bei vielen Pfirschen ist an der Stelle des Stempelpunktes eine starke Erhöhung, die man Warze nennt.

Blüthe — botanisch Blüthenbau — besteht: 1. aus dem Kelch; 2. der Krone; 3. den Staubgefäßen; 4. dem Stempel.

Da die genaue Kenntniß der Staubfäden und des Stempels zur künstlichen Befruchtung der Obstsorten*) wesentlich nothwendig ist, so wird eine nähere Erklärung obiger Theile des Blüthenbaues am rechten Platz seyn.

1. Der Kelch**) (calyx) ist die äusserste Decke der Blüthe, und entsteht aus der in Blättchen verlängerten Rinde des Baumes. Er besteht bei dem Kern- und Steinobst aus fünf röthlichen oder grünlichen Blättern, die beim Kernobst bleibend (persistens) sind, und die nebst einigen Resten der Befruchtungs-Werkzeuge, die sogenannte Blume oder den Kelch bei den Aepfeln und Birnen ausmachen.

---

*) Eine kurze Anleitung zur künstlichen Befruchtung der Obstblüthen, wodurch in den neuern Zeiten so viele gute Früchte erzeugt wurden, die im Allgemeinen so nützlich und zugleich unterhaltend ist, findet man in meiner Anweisung Seite 38.

**) Der Kelch heißt Blüthendecke (Perianthium), wenn er eine oder mehrere Blüthen unmittelbar umfaßt. Der Kelch heißt aber Umschlag, Hülle (Involucrum), wenn er von der Blüthe entfernt steht. Das Steinobst hat gestielte, doldenförmige Blüthen und deswegen ein Involucrum. Dieses ist bei den Kirschen sehr merkwürdig. Das Involucrum der Blüthen des Süßkirschenbaum-Geschlechts ist stark zurückgebogen (reflexum), und jenes des Sauerkirschenbaum-Geschlechts einwärtsgebogen (inflexum, connivens), und gibt ein neues, wesentliches, charakteristisches Unterscheidungs-Merkmal.

2. Die Krone (Corolla) ist innerhalb dem Kelch, und wird in gemeiner Sprache Blume, Blüthe genannt, die bei den Kern- und Stein-Obstbäumen aus fünf weißen, oft sehr schönen gefärbten Blättern besteht.

3. Die Staubgefäße (Stamina) oder die männlichen Zeugungstheile — stehen wieder innerhalb der Krone, und sind bei der Kern- und Stein-Obstblüthe 20 bis 30 Stücke, die rundum an den Grund des Kelches angewachsen sind. Ihre Bestandtheile sind:

a) Der Staubfaden (filamentum). — Ist jener pfriemenförmige Theil der Staubgefäße, welcher den Staubbeutel unterstützt und mit dem Blüthenboden verbindet.

b) Der Staubbeutel (Anthera) ist das Köpfchen, das auf dem Faden sitzt. Bei Aepfeln hat derselbe eine gelbe, bei Birnen und Pfirschen oft eine schöne karmoisinrothe Farbe.

c) Der Blüthenstaub (Pollen) ist im Beutel enthalten, und besteht aus einer äusserst feinen Materie, deren Staub Befruchtungsfähigkeit besitzt. Die Höseln, die die Bienen an den Füssen eintragen, ist dieser Blumenstaub, und diese Thierchen, die von einer Blüthe zur andern eilen, tragen viel zur Befruchtung bei.

4. Der Stempel (Pistilum) oder die weiblichen Befruchtungs-Werkzeuge, befinden sich in der Mitte der Blüthe; den untersten Theil nennt man

a) den Fruchtknoten (Germen), die Grundlage der künftigen Frucht; aus dieser erhebt sich

b) der Griffel oder Staubweg (Stylus). Bei den Aepfeln und Birnen zählt man fünf blaßgrüne dünne Fäden.*) Das Steinobst hat nur einen Griffel. Auf der Spitze des Staubweges befindet sich

*) Bei den Aepfeln sind die Staubwege unten in ein Stück zusammengewachsen, bei den Birnen laufen alle vereinzelnt bis

c) die Narbe (stigma). Diese hat die Empfänglichkeit, durch den Blüthenstaub befruchtet zu werden. Fehlt die Narbe in der Blüthe, so ist die Befruchtung unmöglich; fehlen die Staubbeutel, so kann die Narbe zwar nicht von der nämlichen Blüthe, wohl aber von andern befruchtet werden.

Wenn man zur rechten Zeit mit den nöthigen Handgriffen den Blüthenstaub, z. B. der Kaiserbirne an die Narbe der Isenbart bringt, und alle andere weitere Befruchtung verhindert, so hat man die so merkwürdige künstliche Befruchtung vollbracht.

Blüthepünktchen — sieh Blume.

Buschbaum — heißt jener freistehende Zwergbaum, bei welchem man von der Erde an Aeste, wovon keiner zum Hauptstamm werden darf, treiben läßt.

Charaktere — sieh Rost.

Duft — ist der weißlichte oder blaulichte Staub, der mehreren Aepfeln, vorzüglich den Calvillen und Rosen-Aepfeln, bei denen er ein charakteristisches Merkmal ausmacht, und auch dem Steinobst, und vorzugsweise den Pflaumen eigen ist. Der Duft wird hier allgemein Reim genannt.

Doucin — ist ein zwergartiger Apfelbaum, der als Unterlage zu Apfelzwergen gebraucht wird. Dieser hat einen etwas stärkeren Trieb, als der zu diesem Zweck weit häufiger gebrauchte Johannisstamm.

Fächer — sind die Kammern oder Abtheilungen des Samengehäuses der Kernobstfrüchte. Sieh Kernhaus.

Falten — nennt man kleine Rippchen um den Kelch der Frucht.

Figuren — sieh Rost.

Fleisch — ist der eßbare Theil des Obstes zwischen der Schale oder Haut und dem Kernhaus. Viel hat auf

---

zum Fruchtknoten. Dieß ist ein charakteristischer Unterschied zwischen Aepfeln und Birnen.

die Verschiedenheit des Fleisches die Eintheilung der Birnen gegründet. So sagt er: Birnen mit butterhaft schmelzendem, halbschmelzendem, abknackendem, brüchigem ꝛc. Fleisch. Truchseß klassifizirte die Kirschen nach weichem und hartem Fleisch, und heißt jene Herzkirschen, diese Knorpelkirschen.

Unter den mannigfaltigen Eigenheiten des Fleisches verdient die: „Abknackendes Fleisch" eine besondere Erklärung, indem es bei Aepfeln und Birnen sehr verschieden angewendet wird.

Aepfel mit abknackendem (peppinartigen) Fleisch gehören zu den vorzüglicheren, und ist hauptsächlich den Reinetten eigen. Aeltere Pomologen machten aus diesen Aepfeln eine eigene Klasse, und nannten sie Peppinge. Sie zeichnen sich durch einen vorzüglich edlen Geschmack und festes krachendes Fleisch aus. Hierher gehören: der edle Winter-Borsdorfer, die Granat-Reinette, Diel's Reinette ꝛc.

Die Birnen mit abknackendem Fleisch machen Diel's dritte Klasse aus, die meistentheils nur wirthschaftliche Früchte enthält, die für die Tafel von keinem besonderen Werth sind, indem bei den Birnen das butterhaft Schmelzende die Vorzüglichkeit bestimmt, da Diel nach ihrem inneren Werth dieselben klassifizirte.

Aeltere Pomologen nannten die Kirschen mit abknackendem Fleisch, die Truchseß Knorpelkirschen nennt, auch Knackkirschen (Kirschen mit abknackendem Fleisch), die aber an Vorzüglichkeit den übrigen Klassen nicht nachstehen.

Fruchtkuchen — Mutterkuchen — heißen beim Kernobst jene verdickten Ansätze, woran der Stiel der Frucht geheftet ist. Nach dem Abnehmen der zeitigen Frucht bleibt selber am Baume zurück, und ist sehr kenntlich.

Beim Steinobst vertritt das ringelartige Knöpfchen am Stiel, wie an Kirschen und Pflaumen deutlich zu sehen ist, die Stelle des Mutterkuchens.

Fruchtruthen — Fruchtzweige — sind dünne, biegsame, und mit schönen hervorstehenden Augen, die nicht sehr entfernt von einander abstehen, versehene Seitentriebe

auf den einjährigen Mutterzweigen von vier Zoll bis anderthalb Schuh Länge. Die Kenntniß dieser Zweige ist beim Baumschnitt äusserst wichtig, indem sie in der Regel nicht beschnitten werden.

Fruchtspieße — Ringelwüchse — sind kleine, meistentheils kenntlich geringelte Fruchttriebe von einigen Linien bis zu 3 und 4 Zoll Länge, woraus mehrentheils eine größere Anzahl Blüthen zugleich entspringen. Diese Ringelwüchse befinden sich an dem älteren Holz. Sie dürfen nie beschnitten werden.

Gewürz — Aroma — nennt man jeden hervorstechenden Wohlgeschmack einer Obstfrucht. So hat der rothe Stettiner (Zwiebelapfel) einen weinsäuerlichen Geschmack ohne besonderem Aroma; hingegen haben der Winterborsdorfer und vorzüglich der rothe und weiße Winterkalville viel Gewürz. Alle Aepfel von erhabenem gewürzten Geschmack gehören in den ersten Rang. Bei den Birnen verhält es sich etwas anders. Birnen mit butterhaft schmelzendem Fleisch, auch ohne besonderer Erhabenheit, setzt man in den ersten Rang, während dem man andere, wenn sie halbschmelzend, abknackend und brüchig, und dabei gewürzhaft sind, doch in den zweiten und dritten Rang reihet. Süßkirschen ohne Aroma sind fade, wie die gelbe Herzkirsche. Geschmacklos ist die nicht parfümirte rothe Damaszener-Pflaume.

Johannisstamm — Johannissprosse — Paradiesstamm — ist der strauchartige Apfelbaum, der in allen Baumschulen als Unterlage zu Apfelzwergen gebraucht wird. Ohne Unterschied gedeihen darauf alle Aepfel; da er aber eine sehr schwach treibende Vegetation besitzt, so bleiben darauf die ohnehin schwach vegetirenden Aepfelbäume sehr klein, und man veredelt sie lieber auf Wildlinge. Die Muskatreinette, der weiße Sommerrabau, der weiße Winterkalville, der rothe Sommerkalville, und die meisten Rosenäpfel geben auf gemäßigten Wildlingen schönere Zwerge. Er heißt Johannisapfel, weil dessen Frucht um Johannis zeitigt; und Paradiesapfel,

weil sein Apfel vier Kammern hat, die an ein Kreuz erinnern.

Kammern — sieh Kernhaus.

Käsförmig — sieh Birne.

Kegelförmig — sieh Birne.

Kelch der Frucht — sieh Blume.

Kelch der Blüthe — sieh Blüthe.

Kelchröhre — nennt man bei dem Kernobst die cylinderförmige Oeffnung, welche von der Blume gegen das Kernhaus lauft. Diese Röhre ist sehr sichtbar bei den meisten Aepfeln mit großem Kernhaus, als den Kalvillen. Bei vielen Reinetten geht diese Oeffnung von der Blume nur bis zur Hälfte des Kernhauses. Bei den meisten Aepfeln aber ist an der Stelle der Röhre ein grünlicher Faden, der sich deutlich vom Kernhaus bis zur Blume zieht. Sowohl obige cylinderförmige Röhre, als dieser Faden sind Ueberbleibsel des Staubweges, die auf den zum Kernhaus erwachsenen Fruchtknoten stehen. S. Blüthen. Bei den Birnen besteht die Kelchröhre sehr oft aus ziemlich häutigen Theilen, die aber selten eine vollkommene Röhre bilden.

Kern — nennt man bei allem Obst den reifen Samen. Die Farbe, Figur, ihre vollkommene Ausbildung oder Taubheit geben wesentliche Merkmale bei der Beschreibung der Früchte. Sieh Kernhaus.

Kernhaus — Samenhaus — Samenbehältniß — ist jener häutige Theil des Kernobstes, der die Kerne unmittelbar in sich faßt, und von aussen mit dem Fleisch der Frucht umgeben ist. Es hat mehrere abgesonderte Kammern, Fächer, Abtheilungen, die sich in der Mitte in eine Achse verbinden. Bei den Aepfeln und Birnen finden sich fünf Kammern, wovon jede zwei, selten drei vollkommene Kerne faßt. Der Paternosterapfel (Vaterapfel) hat gar keine Kerne. Der Johannisapfel und der Feigenapfel ohne Blüthe haben nur vier Kammern. Bei den Birnen, vorzüglich bei jenen vom ersten Rang trifft man häufig taube Kerne. Die Quitten erzeugen 12 bis 18 Kerne in einer Kammer.

Das Kernhaus ist bald groß und weit, bald klein und enge, bald offen und geschlossen: bald lauft es gegen den Stiel, bald gegen die Blume spitzer zu, bald ist es herzförmig, bald länglicht ꝛc. Ein großes offenes Kernhaus, dessen Kammern sich von der Achse losgerissen, und voneinander stehen, ist ein charakteristisches Merkmal der Kalvillen. Die Achse des Kernhauses ist bald ganz, bald hohl, so z. B. hat die Jaminette keine hohle Achse; hingegen haben die Hardenpont's Winterbutterbirne, die Napoleon's Butterbirne immer, und die Birne Kron-Prinz Ferdinand von Oesterreich meistentheils eine hohle Achse.

Bei dem Steinobst vertritt die Stelle des Kernhauses die harte Schale, die den Kern umgiebt, und die man Stein nennt. Sieh Stein.

Kernobst. — Dazu rechnet man die Aepfel, Birnen, Quitten, und alles, was ein Kernhaus besitzt.

Kesselbaum — ist jener freistehende Zwergbaum, der, des Herzstammes beraubt, von Innen eine Höhle bildet, und von Aussen mit Aesten regelmäßig rundum besetzt ist. Diese gezwungene Form eines Zwergbaumes sieht man in geschmackvollen Gartenanlagen nicht mehr.

Knospe — sieh Auge.

Kreiselförmig — sieh Birne.

Krone des Baumes — heißt der Inbegriff aller Aeste und Zweige eines Baumes. Ihre Bildung und Form ist bei jeder Obstgattung verschieden, und wieder bei der nämlichen Gattung höchst abweichend, so daß der geübte Obstfreund schon viele Sorten aus ihren Kronen erkennt. Die Birn-Bäume steigen größtentheils in sehr spitzigen Winkeln empor, während sich die Aeste der meisten Aepfelbäume mehr dem rechten Winkel nähern. An Landstrassen und Feldrainen ist die aufwärtsstrebende Pyramidenform der Bäume ausgebreiteten Kronen weit vorzuziehen. Der Wintertaffent-Apfel, der rothe Taffentapfel, der große und noch mehr der kleine rheinische Bohnapfel steigen

mit ihren Aesten stark aufwärts, während die Aeste des grünen Fürstenapfels, des weißen und braunen Matapfels bald die Erde erreichen.

Krone des Blüthenbaues — sieh Blüthe.

Kugelbaum — ist ein Buschbaum, dessen Krone zugerundet geschnitten ist.

Muskatellerartig — müskirt — bezeichnet einen gewürzhaften Wohlgeschmack und Wohlgeruch, der an Moschus erinnert. Alle sogenannten Muskatellerbirnen besitzen diese spezifischen Eigenschaften, und vielen anderen Birnen gibt ein geringer Antheil hohen Parfüm, und dadurch grossen Werth. Muskatellerartig braucht man beim Geschmack, und müskirt beim Geruch. So sagt man: die Birne riecht müskirt und schmekt muskatellerartig, und findet keine Verwechslung statt. Die Birne kann müskirt riechen, ohne muskatellerartigen Geschmack zu besitzen; z. B. die graue Herbstbutterbirne hat keinen Geruch, schmeckt aber sehr fein muskatellerartig. Die weiße Herbstbutterbirne riecht fein müskirt, und schmekt rosenhaft.

Mutterkuchen — sieh Fruchtkuchen.

Obstorangerie — oder Scherben-(Topf) Baumzucht — begreift die Kunst, Obstfrüchte in den gewöhnlichen Blumen-Töpfen, in ihrer Größe und Güte zu erziehen. Diel hat das Wort Obstorangerie in seinem Werk: „Ueber die Anlegung einer Obstorangerie in Scherben 1795," zum Erstenmal gebraucht, und es hat seitdem in der Obstlehre das Bürgerrecht erhalten.

Parfüm — bezeichnet einen Gewürz-Geruch, und zugleich einen Gewürz-Geschmack. Man sagt daher: Die Frucht riecht parfümirt, schmekt parfümirt.

Passiren — sagt man von allem Obst, wenn sein Zeitigungs- oder Reifpunkt vorüber ist.

Der edle Winterborsdorfer ist im Dezember und Jäner am besten, wird später mehligt, und verliert seinen hohen Parfüm; dann sagt man: Der Apfel ist passirt.

Perlförmig — sieh Birne.

Punkte — an der Schale oder Haut des Kern- und Steinobstes, so wie an den Sommertrieben ihrer Bäume sind sie sehr oft wesentliche Merkmale zur Kenntniß desselben. Charakteristisch sind die weißgrauen Punkte der getüpfelten Reinette *), und die mit hoch karmoisinrothen Kreischen eingefaßten grauen Punkte der Reinette von Breda ꝛc. — Bezeichnend sind die zahlreichen, oft röthlich eingefaßten Punkte der Diel's Butterbirne, und die ungemein zahlreichen braunen der Preul's Colmar ꝛc. Hingegen hat die Birne Erzherzog Karl von Oesterreich gar keine Punkte. So sind die Sommertriebe der Napoleon's Butterbirne mit ungemein vielen, grell ins Auge fallenden, weiß grauen Punkten übersäet, und werden daher charakteristisch. So haben die Sommertriebe des Wildlings von Caissoi zahlreiche, röthlich braune, und jene der Hartenpont's Winterbutterbirne fast keine, kaum merkliche Punkte ꝛc.

Pyramidenbaum — ist jener freistehende Zwerg-Baum, der aus seinem gerade emporsteigenden Herzstamm rund um sich Aeste ausbreitet, die gegen die Spitze kürzer zulaufen.

Man nimmt aber die Benennung der verschiedenen Zwergbäume nicht so genau, und mehrere pomologische Autoren, wenn sie im Allgemeinen sprechen, nennen jeden freistehenden Zwergbaum im Contexte Pyramide.

Quirlholz — nennt man den Inbegriff aller Frucht-Triebe eines Baumes.

---

*) Getüpfelte Reinette, Carmeliter-Reinette, lange rothgestreifte grüne Reinette hat Diel als drei verschiedene Früchte beschrieben, und nach seinen eigenen Erfahrungen später für ein und die nämliche Frucht erkannt. In Oberösterreich hat diese vortreffliche, für unser Klima ganz taugliche, lang haltbare, feine Tafelfrucht den wohlpassenden Namen Perl-Reinette angenommen.

Quirlförmige Aeste — heißen jene, die auf einer gleichen Höhe rund um den Stamm entspringen.

Reif — Reifpunkt. — Reif wird die Frucht am Lager (Obst-Aufbewahrungsort). Jene Zeit, wo die Frucht am besten zu essen ist, nennt man Reifpunkt. Jede Frucht hat ihren Reifpunkt, und wenn selbe zu früh oder zu spät gegessen wird, so besitzt sie nicht den ihr eigenthümlichen Geschmack. *) Nicht alle Jahre fällt der Reifpunkt einer Frucht in die nämliche Zeit. So ißt man im warmen späten Herbst die Hermannsbirne (St. Germain) schon im November, da doch der eigentliche Reifpunkt in Dezember und Jäner fällt. Bei einigen Früchten dauert der Reifpunkt kurze Zeit, wie bei der weißen Herbstbutterbirne; bei andern wieder sehr lang, wie bei der Hermannsbirne, und der Colmar, an der man gegen 3 Monate zu verspeisen hat.

Reif darf mit zeitig (Zeitigung) nicht verwechselt werden. Letzteres sagt man nur vom Sommerobst, das ihre Zeitigung am Baum, oder doch nur einige Tage später erlangt. So ist der rothe Sommerkalville gegen Ende July zeitig; die Bergamott von Bugi aber wird im April bis Juni reif (lagerreif).

---

*) Ich habe mich sehr oft überzeugt, daß häufig über das Obst falsche Urtheile gefällt werden. Meistentheils liegt der Grund in dem Reif- oder Zeitigungspunkt, der nicht gehörig berücksichtigt wird. Bei allem Sommerobst ist derselbe von kurzer Dauer, und ist vorzüglich bei den Birnen genau zu beobachten. Viele Aepfel haben einen langen, anhaltenden Reifpunkt, besonders da der Geschmack sich nicht gleich äussert, da Dieser das Feste, der Andere mehr das Weiche liebt; aber die Winterbirnen wollen zu ihrer genau bestimmten Zeit verspeiset werden, und haben dann auch hohen Parfüm und dadurch grossen Werth. Häufig werden die Winterbergamott, die Bergamott von Bugi, die Bergamott von Soulers, die deutsche Muskatellerbirne, die lange grüne Winterbirne ꝛc. aus Unkenntniß als Kochbirnen in den Topf geworfen.

Ringelwüchse — sieh Fruchtspieße.

Rippen — Kanten — sind bei dem Kernobst die Erhöhungen, die von dem Kelch gegen den Stiel hin laufen. So gehört es bei den Reinetten zur Charakteristik, daß sie ohne Rippen seyen; hingegen fordert man vom Kalville fünf regelmässige Rippen. Der weiße Winterkalville ist dadurch das Ideale eines schönen Kalvilles.

Rippen — heißen bei den Blättern die Nerven, die sich in einem Blatt ununterbrochen vom Stiele gegen die Spitze ziehen. Aus der Mittelrippe, welche eine Fortsetzung des Stieles ist, und die sich bei den Kern- und Steinobst-Blättern nur einfach vorfindet, laufen in verschiedenen Richtungen Adern aus, welche gleichsam das Skelet des Blattes bilden. Diel sagt daher: Das Blatt ist fein, grob, stark, wenig ꝛc. geadert.

Rost — Rostanflüge — nennt man braune oder graue Flecken, die sich verschieden gestaltet auf dem Obst zeigen. Die Reinetten haben charakteristische Rostanflüge. Der edle Winterborsdorfer hat nebst seinen Warzen feine streifartige Rostanflüge.

Rostüberzüge — nennt man es, wenn die Frucht in großen Strecken mit Rost überkleidet ist. So ist die französische Goldreinette häufig fast ganz mit einem feinen zimmetfarbenen Rost überzogen. Die olivengrüne Farbe der grauen Reinette (Lederapfel) bedeckt meistentheils, fast gänzlich ein glanzloser, sehr rauher, schmutzig grauer Rostüberzug. Die Bergamott Crasanne ist oft mehr, als die Hälfte, mit röthlich grauem Rost belegt ꝛc.

Rostfiguren — Rostcharaktere — öfters auch bloß Charaktere — nennt man verschieden in einander gezogene schmale rostige Streifen, womit die gestrickte Reinette, die Charakter- und Hieroglyphen-Reinette ꝛc. sich vorzüglich auszeichnen. Diel's und Hardenpont's Winterbutterbirne haben öfters bedeutende Rostfiguren.

Rousseletförmig — sieh Birne.

Schaft — Stamm — heißt jener Theil des Baumes, welcher die Wurzel mit der Krone verbindet.

Schaft (scapus) heißt in der Botanik ein Stengel, der keine Blätter und nur allein Blüthen treibt. Ganz unrichtig wird daher in der Pomologie dieser Ausdruck statt Stamm (truncus) angewendet.

Schale — Haut. — Die äusserste Bedeckung einer Obstfrucht nennt man bei dem Kernobst Schale, bei dem Steinobst Haut. Den Apfel, die Birne schält man; von der Pflaume, der Kirsche zieht man die Haut ab.

Sommerschosse — Sommertriebe — Leit- oder Mutterzweige — sind jene Zweige, die an dem Baum jedes Jahr neu hervorwachsen, und dem Ast seine Verlängerung geben. Diese Triebe sind wichtige Theile zur Kenntniß der Vegetation des Baumes. So hat die Spar-Birne sehr kenntliche, ungemein lange, bis an die Spitze fast gleichdicke, bräunlich rothe Sommertriebe mit keiner Wolle, aber mit einem feinen Silberhäutchen überzogen, nebst vielen starken Punkten. Bei der grauen Herbstbutterbirne sind die Zweige stuffig, (von einem Aug zum andern sehr eingebogen), die der grünen Magdalenenbirne sind ganz gerade, dunkelroth und glänzend von Farbe. Die Sommertriebe der Aepfel sind mehr als die der Birnen mit Wolle belegt. So sind sie bei der Zwergreinette mit vieler schmutziggrauer Wolle überzogen.

Spalier- oder Geländerbaum. — Ein Zwerg-Baum, der mit seinen Aesten an einen festen Körper ausgebreitet, angeheftet wird.

Stamm — sieh Schaft.

Stein — nennt man schlechtweg die harte Schale des Steinobstes, worin sich noch der Kern befindet. Truchseß in seiner systematischen Klassifikation und Beschreibung der Kirschsorten sagt: Der Stein ist groß, wenn er wie bei der Vogelkirsche ungefähr die Hälfte der Kirsche beträgt. Mittelmäßig groß ist dieser, wenn er etwas mehr oder weniger als den vierten Theil der Kirsche ausmacht, und klein, wenn er noch weniger beträgt. In Hinsicht der

Form ist der Stein rund, kugelrund, herzförmig, breitgedrückt, dickbauchigt. Der Stein sitzt fest am Fleisch, sitzt fest am Stiel 2c.

Steinobst. — Dazu werden Aprikosen, Kirschen, Pfirschen, Pflaumen gerechnet. Die Vegetation des Stein-Obstes ist vom Kernobst sehr verschieden, und nimmt ihre gegenseitige Veredlung nicht an.

Stiel der Frucht. — Man betrachtet ihn für sich selbst: ob er lang, kurz, dünne, dick, gerade, gebogen, steif 2c. sey, und in Hinsicht des Ortes, wo er an die Frucht gewachsen ist. Denn bald sitzt er oben auf einer Spitze, bald etwas seitswärts, bald auf einem abgestumpften Kegel und bald in einer mehr oder weniger tiefen Einsenkung (Stielhöhle). Bei der Bergamott Crasanne ist der 2 bis 3 Zoll lange Stiel, bei der neuen englischen Weichsel der kurze ein charakteristisches Merkmal 2c. Der Stiel der Aepfel sitzt fast durchgehends in einer Höhle, während die Birnen diese selten haben. Die Stiele der Pflaumen sitzen oft obenauf, die Stiele der Kirschen aber sitzen bald flach, bald befinden sie sich in einer Vertiefung. Es ist hier noch anzuführen:

Der Stiel der Blätter (petiolus) —

Der Stiel der Blüthe (pedunculus) — die bei der Beschreibung der Obstbäume allezeit genau in Betrachtung kommen.

Stielhöhle — nennt man die Einsenkung einer Obstfrucht, in deren Mitte der Stiel hervorragt. Die verschiedene Gestalt der Ausbiegung dieser Höhle nennt man:

Stielwölbung — die bei den Aepfeln sehr oft mit Rost überkleidet ist.

Stempelgrübchen — sieh Blume.

Stippen — wenn der Reifpunkt mehrerer Sorten Aepfel vorüber ist (wenn die Frucht passirt ist), so entstehen unter der Schale braune, saftlose, oft bitter schmeckende Punkte, die sich nach und nach tief ins Fleisch ziehen, und immer größer werden, und die Frucht ungenießbar machen. Diese Punkte, die aussen an der Schale schon erkannt werden

2*

können, heißen Stippen, und sind vorzüglich jenen Aepfeln eigen, die nicht welken; als der Klasse der Schlotter-Aepfel, der Rambour-, der Platt- und Spitzäpfel.

Warzen — sind kleine Auswüchse, welche der Klasse der Reinetten, vorzüglich dem Borsdorfer, eigen sind. Auch bei den Pfirschen kömmt diese Benennung vor. Sieh Blume.

Welken — sagt man bei Aepfeln und Birnen, die am Lager zusammenschrumpfen, und dadurch Falten bekommen. Die Aepfel aus der Klasse der Reinetten welken größtentheils sehr gerne. Früchten, die im Lager bis zu ihrem Reifpunkte nicht welken, giebt man den Vorzug. Die Hermannsbirne welkt gar nicht, die Colmar nur wenig, und die bis im Sommer haltbare Bergamotte von Bugi, gehörig am Baume gezeitiget, welket ebenfalls nicht. Die herrlichen Winteräpfel, die getüpfelte Reinette, die große Casseler-Reinette, die englische Wintergoldparmaine haben ebenfalls diese Vorzüge.

Welken — heißt auch noch dörren, trocknen. Man welkt das Obst in der Luft, an der Sonne, auf dem Ofen und im Dörrofen. Man schneidet es zu diesem Zweck in Stücke (Schnitze) oder welkt es ganz.

Wildling — heißt in der Baumschule jeder unveredelte Stamm. Bei den Benennungen der Birnen kommt aber das Wort Wildling in einer andern Bedeutung vor. So haben wir einen Wildling de Caissoi, de Chasserie, de Chaumontel, de Hery, de Montigny, de la Motte etc. die nur veredelt in der Baumschule erzogen werden. Den Namen Wildling tragen sie, weil anfangs diese Birnen auf einem wilden Stamm gefunden wurden, und erhielten daher die Namen ihres Entdeckers oder Standortes, oder wie Lechaserie (Jagdbirne), weil man sie auf einer königlichen Jagd in Frankreich aufgefunden hatte.

Zeitig — sieh reif.

Zikadiren — sagt man von Aepfeln, die sich in Saft verwandeln, glasartig und durchsichtig werden, wodurch sie wie gefroren aussehen. Dies ist vorzüglich den Som-

meräpfeln eigen, man findet es aber auch bei Herbst- und Winteräpfeln. Unsere Aepfel zikadiren aber meistens nur um das Kernhaus, als der rothe Sommerkalville, die gestreifte Sommerparmaine, der Gräfensteiner, der Zigeunerapfel ꝛc. Aber die von Rußland zu uns gebrachten Aepfel, der revalische Birnapfel, der astrakanische Sommerapfel zikadiren in warmen Jahren ganz. Im Jahr 1822 erhielt ich vom Letzteren, Hälfte July, auf zwei Pyramiden mehrere ganz und viele halb zikadirte Aepfel. Einige finden darin große Delikatesse und Vorzüglichkeit, Andere wieder nicht.

Zottig — heißt die Weintraube, wenn ihre Beeren auf langen, nicht gedrängten Stielen sitzen, wodurch diese beweglich sind, und die Traube selbst durchsichtig wird. Im Gegensatz steht die Traube mit gedrängten Beeren. Der schwarze Burgunder hat gedrängte, und die weiße Zibebe zottige Trauben.

Hiemit sind nun die bedeutendsten Kunstausdrücke für das Kern- und Steinobst vorgetragen; jene des Schalen- und Beerenobstes, so wie überhaupt das allenfalsig Mangelnde ist am gehörigen Ort erkläret.

# Einige Grundzüge zu verschiedenen Obstbaum-Anpflanzungen. *)

Für Diejenigen, welche in der Obstkenntniß ganz unerfahren sind, will ich hier einige Bäume ausscheiden, die auch in kleinen Pflanzungen nie fehlen dürfen. Es ist auf Sommer-, Herbst- und Winterobst gehörig Rücksicht genommen.

## 1. Zwergbäume.

Aepfel. — Astrakanischer Sommerapfel. **) Rother Sommer-Kalville. Gestreifter Sommer-Zimmet-Apfel. Gestreifte Sommer-Parmäne. Karoline Auguste. Rother Herbst-Kalville. Weißer Winter-Kalville. Englische Winter-Goldparmäne. Getüpfelte Reinette. Reinette von Breda. Diel's Reinette. Reinette von Orleans. Kronen-Reinette. Engl. Granat-Reinette. Große Casseler-Reinette.

---

*) Solche Listen sind bisher wenige entworfen, so wichtig sie auch für den gemeinen Mann sind, von dem man nicht fordern kann, daß er sich theuere Werke kaufe, durch die er sich doch nicht gehörig durchzuarbeiten wüßte. — Eine sehr nützliche Schrift ist jene des G. C. Hempel: Der einträgliche Baumgarten im Hofe. 1822.

**) Ist wegen seiner frühesten Zeitigung, Schönheit, reichlicher Tragbarkeit, und wegen seines nicht verwerflichen säuerlichen

Birnen. — Magdalenenbirne. Sommerbirne ohne Schale. (Sparbirne.) Frauenbirne. Große britanische Sommerbirne. Sommer-Apotheker-Birne. Weiße und graue Herbstbutterbirne. Capiaumont's Herbst-Butterbirne. Bergamott Crasanne. Colmar. Hermannsbirne. Hardenpont's Winter-Butterbirne. Englische lange grüne Winterbirne. Kronprinz Ferdinand von Oesterreich. König von Baiern. Bergamott von Soulers. Bergamott von Bugi.

Aprikosen. — Kleine Früh-Aprikose. Große Früh-Aprikose. Große gemeine Aprikose. Große Oranien-Aprikose. Ananas-Aprikose. Aprikose von Nancy.

Kirschen.*) — Süße Maiherzkirsche. Büttners schwarze Herzkirsche. Große schwarze Knorpelkirsche. Früheste bunte Herzkirsche. Holländische große Prinzessinkirsche. Rothe Maikirsche. Schwarze spanische Frühkirsche. Doppelte Glaskirsche. Süße Frühweichsel. Ostheimerweichsel. Jerusalemskirsche. Frühe königliche Amarelle.

Pfirschen. — Rothe Frühpfirsche. Frühe Purpur-

---

Geschmacks mit hier aufgenommen. Ueberhaupt alles Frühobst, vorzüglich jenes der Kernfrüchte, hat nicht den hohen Geschmack als das später Reifende. Gute Frühbirnen und gute Winter-Birnen haben selten das Vollkommene der Herbstbirnen, und doch setzt man sie in den ersten Rang, weil sie zur selbigen Zeit die besten sind. Im Herbst kömmt manche Frucht in den zweiten Rang, die im Sommer sich den ersten errungen hätte.

*) Sowohl der Süß- als Sauerkirschbaum verabscheut den Schnitt, mithin die Zwergform. Ohne Verjüngung, ohne Schnitt ist kein Zwergbaum denkbar. Man richte daher bei diesen Bäumen sein Augenmerk mehr dahin, ganze Aeste und Zweige vollkommen herauszuschneiden, beständig neues junges Holz anzuziehen, als immer nur Zweige zu verkürzen. Sieh: Die Kunst, alte Bäume zu verjüngen von J. B. Hofinger, und leichtfaßlicher Unterricht von der Erziehung der Zwergbäume von Joseph Schmidberger.

Pfirsche. Rothe und weiße Magdalene. Große Mignonne. Frühe Admirabel. Weißer Härtling.

Pflaumen. *) — Gelbe Mirabelle. Blaue Eierpflaume. Gelbe Eierpflaume. Große Renklode. Blaue Renklode. Katharinenpflaume. Königspflaume. Reitzensteinerpflaume.

Ueberhaupt wähle man zu Zwergen vorzugsweise jene Sorten, die mit ** bezeichnet sind.

## 2. Hochstämmige Bäume.

### Aepfel. **)

#### a. In Gärten und gedeckten Lagen.

Kornapfel. Rother Sommerkalville. Gestreifter Rosenapfel. Gestreifte Sommer-Parmäne. Karoline Auguste. Rother Herbstkalville. Königlicher Täubling. Rother Winterkalville. Winter-Borsdorfer. Englische Winter-Goldparmäne. Getüpfelte Reinette. Große Casselerreinette. Reinette von Orleans. Kalvillartige Reinette. (Rother Stettiner. Graue Reinette. Weißer Tafentapfel. Weißer italienischer Rosmarinapfel.)

#### b. In Gärten des Landmanns.

Lothringer Rambour. Gestreifte Sommer-Parmäne. Aechter weißer Rosmarinapfel. Winter-Borsdorfer.

---

*) Von diesen Bäumen schicken sich vorzüglich zu Zwergen die Mirabelartigen; nach diesen die Zwetschenartigen. Die pflaumenartigen Bäume haben meistentheils stark markigte Sommertriebe, die den Schnitt unwillig annehmen

**) Aepfel gibt es überhaupt viele und sehr viele gute. Es ist daher die Wahl von einigen wenigen Stücken immer sehr schwer. Man darf sich daher nicht vorstellen, daß es ausser diesen hier aufgezählten keine anderen guten Sorten mehr gäbe. Ueberhaupt sind alle diese Listen von mir ganz neu entworfen, und man muß diesen ersten Versuch, ohne einen andern wahren Anhaltspunkt, als die Erfahrung zu haben, nicht zu strenge beurtheilen, da sie dem Zweck gemäß ganz Unkundige doch gewiß sicher leiten.

Rother Stettiner (Zwiebelapfel). Graue Reinette (Lederapfel). Englische Reinette. Reinette von Windsor. Maskons gelbe harte Glasreinette. Englische Winter-Goldparmäne. Gelber Winter Stettiner.

c. Auf freien Plätzen, an Landstrassen und Feldern.

Dazu eignet sich nur Spätobst. Wenn dasselbe weder durch äußeres Ansehen, noch durch innere Güte zum frischen Genuß einladet; wenn ihre Bäume mehr in spitzigen Winkeln wachsen, keinen sehr guten Boden verlangen, dabei gesund und tragbar sind, und vielen, haltbaren Wein (Most) geben, so sind alle Erfordernisse erfüllet.

Edler Winter-Borsdorfer. Zwiebel-Borsdorfer. Graue Reinette. (Rothe Stettiner). Großer und kleiner rheinischer Bohnapfel. Winterstreifling. Brauner und weißer Matapfel. Griesapfel. Wiesling. Weingartling. Deutscher Glasapfel.

## Birnen.

a. In Gärten und gedeckten Lagen.

Johannesbirne. Magdalenenbirne. Sparbirne. Glasbirne. Grüne Hoyerswerder. Rousselet von Rheims. Salzburgerbirne. Sommer-Apothekerbirne. Grüne Herbst-Zuckerbirne. Weiße Herbst-Butterbirne. Capiaumonts Butterbirne. Forellenbirne. Colmar. Virgouleuse. Hermansbirne. Englische lange grüne Winterbirne. Ambrette. Leschasserie.

b. In Gärten des Landmannes.

Magdalenenbirne. Sparbirne. Glasbirne. Salzburgerbirne. Schönste Sommerbirne. Sommer-Apothekerbirne. Erzherzogsbirne. Große britanische Sommerbirne. Römische Schmalzbirne. Grüne Herbstzuckerbirne. Weiße Herbst-Butterbirne. Rothe Herbst-Bntterbirne. Rothe Bergamott. Hermannsbirne.

c. Auf freien Plätzen, an Landstrassen und Feldern.

Püchelbirne. Kochbirne. Sommer-Apothekerbirne rc.

## Aprikosen.

Große frühe Aprikose. Große gemeine Aprikose. Ananas-Aprikose, aus Kern erzogen. Alberge-Aprikose.

## Kirschen.

Sie sind sämmtlich zu Hochstämmen geeignet. Vorzüglich sind diese: Fromm's schwarze Herzkirsche. Werder's und Büttner's schwarze Herzkirsche. Schwarze Spanische. Große schwarze Knorpelkirsche. Früheste bunte Herzkirsche. Flamentiner. Lauerman's-Kirsche. Große holländische Prinzessinnkirsche. Büttner's gelbe Knorpelkirsche. Rothe Maikirsche. Rothe Muskateller. Doppelte Glaskirsche. Bettenburger Glaskirsche. Süße Frühweichsel. Neue englische Weichsel. Jerusalems-Kirsche. Große lange Lothkirsche. Frühe königliche Amarelle. Süße Amarelle.

## Pfirschen.

Zu Hochstämmen schicken sich in unserm Klima nur wenige. Man wähle dazu nur sehr frühe Sorten, deren Bäume nicht sehr empfindlich sind. Die Pfirschenbäume im Freien müssen wie die Wandbäume im Schnitt erhalten werden, sonst erreichen sie höchstens ein Alter von zwölf Jahren, bekommen nach und nach immer mehr kahle Aeste und sind nur mehr an den äussersten Spitzen der Zweige mit sparsamen Blättern besetzt.

## Pflaumen.

Johannispflaume. Grüne Renklode. Katharinenpflaume. Königspflaume von Tours. Königspflaume. Rothe, violette und weiße Perdrigon. Gelbe Mirabelle rc.

Stadt- und Land-Bewohner, die ihr Obst zum Verkauf auf den Obstmarkt berechnen, sollten größtentheils nur

sehr frühes, schönes, dann wieder auserlesenes spätes Winterobst erziehen. Die Kalvillen sind meistentheils sehr schöne Aepfel. Von den Rosenäpfeln haben wir unsere besten und schönsten Frühäpfel. Die Reinetten übertreffen aber an Schönheit und Güte alle übrigen Aepfel, liefern aber größtentheils nur Winterobst. Die Sommerbirnen sind meistentheils gefärbt und schön. Hingegen sind alle guten Winterbirnen, mit Ausnahme des Wildlings von Chaumontel, einfärbig und fast durchgehends grünlich.

### 3. Bäume mit frühem, meist schönem Obst.

Aepfel. — Astrakanischer Sommerapfel. Jakobsapfel. Kornapfel. Reval'scher Birnapfel. Rother und weißer Sommer-Kalville. Seidenapfel. Braunschweiger Milchapfel. Lothringer Rambour. Sommerkönig.

Birnen. — Kleine Muskatellerbirne. Johannesbirne. Aurate. Margarethenbirne. Magdalenenbirne. Mayer's königl. Muskatellerbirne. Robert's Muskatellerbirne. Sommerbirne ohne Schale. — Grüne Hoyerswerder. Sparbirne. Sommerrobine.

Aprikosen. — Kleine Früh-Aprikose. Weiße Früh-Aprikose. Große Früh-Aprikose.

Kirschen. — Frühe Maiherzkirsche. Süße Maiherzkirsche. Fromm's schwarze Herzkirsche. Werder'sche frühe schwarze Herzkirsche. Seckbacher. Früheste bunte Herzkirsche. Herzogskirsche. Rothe Maikirsche. Rothe Muskateller. Doppelte Glaskirsche. Frühe Zwergweichsel. Schwarze Maiweichsel. Süße Frühweichsel. Frühe königliche Amarelle.

Pfirschen. — Weiße und rothe Frühpfirsche. Frühe Purpurpfirsche. Frühe Peruvianerin. Weiße und rothe Magdalene.

Pflaumen. — Johannespflaume. Katalonische Pflaume. Rothe Damaszenerpflaume. Königspflaume von Tours. Herrenpflaume.

Weintrauben. — Jakobitraube. Schwarzer Burgunder. Schwarzer und grauer Tokayer. Schwarze Schmeckende. Königsedel. Rothe Muskateller. Weiße Zibebe.

## 4. Bäume mit spätem Obst.

Aepfel. — Dazu wähle man größtentheils aus den Reinetten, vorzüglich von den Goldreinetten, und übersehe nicht die prachtvolle, schöne, große englische Winter-Goldparmäne.

Birnen. — Darüber sehe man bei den Beschreibungen der Birnen die Rubriken Winterbirnen. Gehörig erzogen geben die Bergamott von Soulers, die Winter-Bergamott und vorzüglich die Bergamott von Bugi herrliche Frühlingsbirnen.

Kirschen. — Fürst's schwarze Septemberkirsche. Büttner's rothe Knorpelkirsche. Große lange Lothkirsche. Jerusalemskirsche. Hildersheimer. Büttner's September- und Oktober-Weichsel. Allerheiligenkirsche.

Pflaumen. — Da die gemeine Zwetsche alle spät reifenden Pflaumen übertrift, so ist damit nicht viel zu machen.

Neue Früchte, wovon uns Diel seit einigen Jahren mehrere sehr vorzügliche bekannt gemacht hat, habe ich nur einige hinlänglich berühmte Sorten in vorstehende Listen aufgenommen. Die gemeine Zwetsche als anerkannt gut, zur häufigsten Anpflanzung geeignet, habe ich ebenfalls weggelassen. Man glaube aber ja nicht, daß dieser Baum in einem schlechten Boden und einer freien Lage wohl gedeihe. Nur in den gedeckten warmen Gärten des Landmanns, wo er den Odel (Dungwasser) erreicht, womit gewöhnlich der Grasboden begeilt wird, strebt er mit Kraft empor, und bringt reichliche, große, gute Früchte. Ueberhaupt verträgt und belohnt dieser Baum reichlichen Dünger.

## 5. Ueber die Besetzung von Mauern und Wänden in Obstgärten.

An heiße Mauern und warme Wände gehört vor allem Obst die Pfirsche und die Weintraube. Obwohl der Aprikosenbaum als Hochstamm gute Früchte liefert, so erlebt man doch nur an Mauern oder Wänden wahre Freude an ihm. Ganz südliche Mauern sind demselben aber nicht sehr zuträglich. Mehr gedeihen die Früchte in westlichen und östlichen Lagen. Aepfelbäumen gebe man nur bei überflüssigem Raum die Mauer, und dann nur den feinen Reinetten, und vorzüglich denen, die gerne welken, indem diese Früchte dadurch anzeigen, daß sie nicht gehörig ausgezeitigt sind. Fast alle guten Winterbirnen vertragen die südliche Mauer, der Wildling von Chaumontel aber und alle Winter-Bergamotten erfordern dieselbe. Die Winter-Bergamott, die Bergamott von Soulers erhalten am freien Geländer meist nur rübenartiges Fleisch; die Bergamott von Bugi wird zwar angenehm süß, hat aber statt eines schmelzenden nur brüchiges Fleisch. Pflaumen belohnen ebenfalls die Vortheile einer Mauer, gerathen aber hochstämmig in gedeckten, sonnenreichen Lagen vortrefflich. Kirschen lieben im Allgemeinen die Freiheit und den Hochstamm. Dessen ohngeachtet pflanzt man gerne einige Frühsorten an warme Wände, um recht bald diese schöne, herrliche Frucht auf die Obst-Schale zu bringen. An östlichen und westlichen Lagen gerathen auch gut, Pflaumen, Birnen, Aepfel und Süß-, vorzüglich Sauerkirschen. An der nördlichen Mauer gedeiht nichts mehr gut — allenfalls noch Haselnüsse.

## Abkürzungen, die im Verlauf des ganzen Werkes vorkommen.

** Tafelfrüchte von ganz ausgesuchter Güte.

* Tafelfrüchte vom ersten Rang.

Ohne *, Früchte vom zweiten und dritten Rang. Enthält größtentheils das ökonomische Obst.

h. Wird hochstämmig in der Schule erzogen.

z. Zwergförmig vorräthig.

Bei jeder Benennung einer Obstfrucht ist der Anfangs=Buchstabe des Namens desjenigen Autors gesetzt, der die Frucht und den Baum, den ich besitze, charakteristisch beschrieben hat. Die abgekürzten Namen der Monate bedeuten die Reifzeit des Obstes.

A. bezeichnet Antoine. C. Christ. D. Diel. H. Heintl. Sch. Schmidberger. T. Truchseß. T. Fr. teutscher Fruchtgarten. Pr. N. Provinzial=Name. Jan. Jenner. Febr. Februar ꝛc.

# Kernobst.

## Aepfel.

Bei allen Obstanpflanzungen sollen die Aepfel den Hauptbestandtheil ausmachen. Sie weichen am Geschmack keinem anderen Obst, und machen sich vorzüglich verdient, daß sie uns das ganze Jahr den herrlichsten Genuß gewähren. Der Wein (Most, Cyder) ist besser und haltbarer, als der der Birnen. In Oesterreich werden viele tausend Eimer Most erzeugt, und ist für den Landmann wesentliches Bedürfniß. Man erzieht dazu eigens sogenannte Mostäpfel und Mostbirnen, die einen herben, säuerlichen Geschmack besitzen, und meistentheils roh nicht gut genießbar sind. Man ist da überall der Meinung, daß man aus gutem Obst keinen haltbaren Most erzielen könne, ob gleichwohl die Erfahrungen anderer Länder laut dagegen sprechen *).

Der Apfelbaum (Pyrus Malus L.) überhaupt ist nicht sehr empfindlich für seinen Grundstamm, Boden, Standort und das Klima. In Privatgärten soll er im Verhältniß zu allem anderen Obst wenigstens wie 2 zu 1, und

*) Mehr hievon und überhaupt von dem Zustand der Obstbaumzucht in Oberösterreich: Leichtfaßlicher Unterricht von der Erziehung der Obstbäume rc. Von Jos. Schmidberger. Linz 1824.

in ökonomischen Anlagen wie 3 zu 1 gepflanzt werden. Nur Schade, daß die Aepfelbäume so gerne dem Brand unterworfen sind, und daß dieß größtentheils die vorzüglichsten Aepfel trifft. Fast die ganze Klasse der Kalvillen leidet an diesem unaufhaltbar fortschreitenden Uebel. Darüber wurde von den Pomologen mancherlei niedergeschrieben und den Ursachen dieser Krankheit auf ganz verschiedenen Wegen nachgespürt. Nach häufigen und vieljährigen Beobachtungen in meinen Obstgärten und meiner Baumschule glaube ich aus Erfahrung den Schluß schöpfen zu dürfen, daß Mangel an angemessener und hinlänglicher Nahrung den Brand der Aepfelbäume erzeuge. Ich arbeite daher demselben durch Verbesserung des Bodens mit Erfolg entgegen. Mehr davon ist hier nicht Raum.

Die Fortpflanzung des Apfelbaums geschieht am besten durch die Kopulation auf gesunde, straktreibende Wildlinge, die Kerne der feinen Tafeläpfel sind dazu untauglich. Auf dem Johannis- oder Paradiesstamm gerathen ohne Unterschied alle Aepfel, und er ist nicht, wie die Quitte für die Birnen, empfindlich. Sie bleiben kleiner und tragen früher, als die Birnenzwerge, und schiken sich vorzüglich zu Topfbäumen. Mehrere schwachtreibende Sorten bleiben aber auf dem Johannisstamm sehr klein, und man wählt zu solchen Zwergen in Gärten lieber gemässigte Wildlinge zu Unterlagen.

Die Aepfel und zugleich die Birnen hat der Herzoglich Nassauische Geheimrath und Brunnenarzt, Dr. Aug. Fridr. Adr. Diel in 23 bisher erschienen Bänden *) von 1799 bis 1823 meisterhaft bearbeitet. Darin beschrieb derselbe mehr als 600 Aepfel-, und gegen 400 Birnensorten, wovon ich in meinen Gärten einen kernhaften Auszug angepflanzt habe.

---

*) Versuch einer systematischen Beschreibung der in Deuschland vorhandenen Kernobstsorten.

Bis auf unbedeutende Abweichungen folgte ich bei den Aepfeln und Birnen der Klassifikation Diel's, die bisher allgemein angenommen ist. Die neuerdings darüber erhobene Kritik kann selbe nicht umstossen *).

---

## Abkürzungen, die bei den Aepfeln eigens vorkommen.

Kl. — klein sind die Aepfel, die nicht über 2½ Zoll im Durchmesser haben, als: Der Winterborsdorfer.

M. — mittelmäßig groß, die die Grösse von 2½ Zoll bis 3 Zoll erreichen.

Gr. — groß, welche über 3 Zoll messen.

Sgr. — sehr groß.

---

# Erste Klasse.

## Kalvillen.

Sie sind 1) sowohl am Kelch als an der Frucht mit sehr sichtbaren, regelmäßigen, meistentheils fünf Rippen versehen. 2) Haben ein grosses, an der Achse geöffnetes, oft sehr unregelmässiges Kernhaus. 3) Laufen erst über der Mitte der Frucht zugespizt gegen den Kelch. 4) Sind am Baum beduftet. 5) Bekommen im Liegen eine fettige Schale. 6) Sind nie bloß rein gestreift. 7) Das Fleisch ist leicht, loker und fein. 8) Der Geschmack balsamisch, den Erd- oder Himbeeren ähnlich, den man mit Kalvillgeschmack bezeichnet.

---

*) Sieh meine Abhandlung in der allgemeinen deutschen Garten-Zeitung 1824 Nro. 36. und Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den königlich preussischen Staaten 1824.

Die Kalvillen, die man zu den vorzüglicheren Aepfeln zählt, erreichen ihre hohe Güte nur im gebauten Gartenland, taugen nicht in offene Feldanlagen, da der Baum klein und zärtlich ist, und gerne krebsig wird, da die Frucht sehr anlokend, und theils vom Baum eßbar ist. Im Verhältniß zu den übrigen Klassen pflanze man davon nur den zehnten Theil.

---

1. * Rother Sommer-Kalville. D. Aug. M.

Stumpfkegelförmig *) sanft gerippt. Roth mit etwas Weißgrün, mit charakteristisch häufigen, feinen weißen Punkten. Das Fleisch blendend weiß mit etwas Röthe, fein, mürbe, saftig, von vortrefflichem Erd- oder Himbeergeschmack.

Der Baum vegetirt langsam, bleibt klein, trägt frühzeitig und sehr reichlich. Bleibt auf Johannisstamm sehr klein. Gibt auf Wildlinge vortreffliche Zwerge. h. z.

4. * Wahrer weißer Sommer-Kalville. D. Aug. M.

Aehnlich dem weißen Winter-Kalville, kugelförmig. Strohweiß mit etwas Grün, ohne Röthe und ohne Punkte. Der Geruch angenehm. Das Fleisch weiß, fein, weich, markigt, von angenehmen süßweinsäuerlichem Geschmack. Die Kelchröhre charakteristisch lang und breit.

Der Baum wird groß und ist kenntlich durch seine sehr großen Blätter. z.

13. * Blumen-Kalville. D. Aug. M.

Platt, gegen den Kelch und den Stiel fast gleich gebaut. Gelb mit rothen Streifen. Der Geruch sehr stark,

---

*) Ich habe öfters bemerkt, daß bei Vergleichung der Obstfrüchte mit ihren Beschreibungen, auf jene Eigenschaften, die in der Klassifikation enthalten sind, vergessen wird. Ich mache daher aufmerksam, daß die Attribute einer Frucht, die in der Eintheilung liegen, der Kürze wegen, bei deren Beschreibung nicht neuerdings wiederholt sind.

einer Quitte ähnlich. Das Fleisch gelblich, locker, sehr voll Saft. Der Geschmack zimmetartig süß.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, trägt oft und sehr reichlich. Am besten als Zwerg auf Johannisstamm. z.

98. * Großer rother Sommer-Himbeerapfel. D. Sept. Dec. Gr.

Platt, gegen den Kelch etwas abnehmend, fast ganz roth. Riecht angenehm violenartig und welkt nicht. Das Fleisch weißgelblich mit etwas blaßer Röthe, locker, sehr voll Saft, fein, ungemein angenehm, süßweinsäuerlich, himbeerartig, für Tafel und Küche schätzbar.

Der gesunde Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, und ist fruchtbar. Fordert Gartenland. h.

102. * Edlkönig. D. Sept. Dec. Gr.

Platt, zugespitzt, ähnlich Nro. 98, im Liegen sehr fettig, dunkelroth, riecht himbeerartig und welkt nicht. Die breite Kelchröhre geht bis ins Kernhaus. Weißes, weiches, saftvolles und etwas rosenrothes Fleisch, vom Geschmack erdbeerartig mit angenehm erhabener, zuckerartiger Weinsäure.

Die Vegetation des Baumes ist lebhaft, frühzeitig und sehr fruchtbar. z.

109. * Rother Herbst-Kalville. D. Oct. Dec. Gr.

Oft länglich, oft etwas kegelförmig, gegen den Kelch zugespitzt. Ganz roth. Welkt, spät gebrochen, nur wenig. Das Fleisch sehr weiß, größtentheils aber rosenroth, mürbe, voll Saft, von sehr gewürzter, angenehmster Weinsäure. Diese prachtvolle Frucht ist ein vortrefflicher Tafelapfel und zum Welken sehr vorzüglich.

Der Baum wächst stark, wird groß und ist fruchtbar. h. z.

2. * Gräfensteiner. D. Oct, Dec. M.

Bald platt, bald rund, auf beiden Enden gleich abgerundet. Welkt nicht. Der Geruch durchdringend stark.

Punkte fast keine. Hell strohweiß am Baum, im Liegen hohes Goldgelb mit vielen sehr schönen Karmosinstreifen. Das Fleisch gelbweiß, loker, saftvoll, von erhabenem, süßweinartigen Ananas-Geschmack.

Der Baum treibt stark, wird groß und ist sehr fruchtbar, gedeiht auch in ungebautem Boden vortrefflich. h. z.

87. ** Danziger Kantapfel. D. Oct. Dec. M.

Bald hochgebaut, bald plattrund und welkt nicht. Grünlichgelb, größtentheils aber fast ganz roth. Der Geruch sehr angenehm violenartig. Das Fleisch weiß, fein, markigt, voll Saft, von sehr lieblichem, erhabenen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Die kegelförmige Kelchröhre läuft bis zum Kernhaus. Von ausgesuchter Güte.

Der Baum wächst stark, wird groß, trägt bald und reichlich. Guten, warmen Boden. Vortreffliche Zwerge auf Johannisstamm. z.

55. ** Rother Herbst-Anis-Kalville. D. Dec. Apr. M.

Bald platt, bald rund, sehr flach gerippt. Dunkelroth. Der Geruch stark himbeerartig. Das Fleisch weißgrün, fein, saftig, von süßsäuerlichem sehr erhabenen Violengeschmack. Die Kelchröhre bis ins Kernhaus. Eine köstliche Frucht im gebauten Land.

Der Baum wächst langsam und bleibt klein. Schickt sich am besten als Pyramide auf Wildling.

7. ** Aechter rother Winter-Kalville. D. Dec. Mart. M.

Nicht sehr kallvillartig, schwach gerippt, länglich, meist etwas walzenförmig, bisweilen kugelförmig. Ganz roth. Riecht violenartig. Das Fleisch weiß mit Rosenröthe *), fein, nicht sehr saftvoll, von sehr angenehmen, erhabenen

*) Diese Röthe des Fleisches erzeugt sich stets bei älteren Bäumen mehr, als bei jungen.

Kalvill=Geschmack. Das Kernhaus ist oft nicht kalvillartig. Eine der besten Tafelsorten.

Der Baum wird mittelmäßig groß, trägt nicht reichlich und leidet am Krebs. Verträgt zur Zwergform noch den Wildling. z.

12. ** Weißer Winter=Kalville. D. Dez. Mart. M.

Meistens so hoch als breit. Das schönste Muster eines Kalvilles und hinsichtlich des Geschmackes der König aller Aepfel. Die Farbe gelb und bisweilen auf der Sonnenseite schön hellroth verwaschen, oder nur schön karmosinroth geflekt. Der Geruch sehr angenehm. Das Fleisch weißgelb, sehr saftvoll, von höchst erhabenem, muskatellerartigen Ananasgeschmack.

Der kleine Baum trägt früh, nie reichlich, wird leicht krebsig und nicht alt. Am besten als Zwerg auf Wildling. z.

---

## Zweite Klasse.

### Schlotteräpfel.

Haben wie die Kalvillen 1) Rippen, und 2) ein großes nicht geschlossenes Kernhaus. Sind aber 3) nie mit Duft belaufen. 4) Fühlen sich nie fettig an. 5) Sind von Form platt, konisch, walzenförmig oder zugespitzt. 6) Haben keinen balsamischen, sondern meistentheils einen bloß süßlichen oder säuerlichen Geschmack. 7) Körnigtes, lokeriges und meistentheils gröbliches Fleisch.

Die Schlotteräpfel sind meistentheils große Früchte, die dem Landmann gefallen. Es gibt unter ihnen kein wahres Tafelobst, haben größtentheils einen bloß weinsäuerlichen Geschmack, geben aber keinen haltbaren Wein.

Walzenförmige Früchte nennt man gewöhnlich Bouteillenäpfel, Faßäpfel, die Zugespitzten aber Schafsnasen, die Platten, Breitlinge.

---

9. * Papageiapfel. D. Nov. Dec. Gr.

Neigt sich zur Kugelform. Die Grundfarbe weißgelb, rundum mit hellgrünen Streifen bandartig besetzt. Freihängende Früchte zeigen röthliche Bandstreifen, so daß roth, grün, gelb in Streifen wechseln. Bei voller Reife der Frucht aber verschwinden fast alle, und die Farbe wird blaßgelb. Riecht angenehm und welkt nicht. Das Fleisch schneeweiß, saftvoll, von feinem angenehm weinsäuerlichen Geschmack.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, ist bald und sehr fruchtbar. z.

23. Zweimal tragender Apfel. Dec. Jan. Gr.

Hat auffallend platte vier Seiten, ist von Farbe grüngelb, mit geringem, düsterröthlichen Anflug. Der Geschmack weinsauer ohne Erhabenheit. Obwohl meine eilf Jahre alte Pyramide oft trug, so konnte ich doch nie eine zweite Blüthe entdecken. Erhalten von Herrn Pfarrer von Röckl aus Leuchtenberg. Im Jahre 1822 erhielt ich neuerdings Zweige von Diel mit dem Beisatz: Kaum ächt.

137. Englischer Königsapfel. D. Dec. Mai. Gr.

Gewöhnlich breiter als hoch, gegen den Kelch konisch. Gelb mit sparsamen zinnoberrothen Flammen und Streifen. Welkt sehr wenig. Das weiße, lockere, saftige Fleisch ist von gutem weinigten Geschmack ohne Gewürz.

Der Baum wächst stark, wird sehr groß und tragbar, erfordert wegen Größe der Frucht gedeckte Lage vor Stürmen.

150. Berliner Schafsnase. D. Dec. März. M.

Lang, fast walzenförmig. Gelb mit einigen rothen Streifen. Welkt nicht. Das feste, gelbliche, saftvolle Fleisch ist von angenehmen, gewürzhaften, fein rosenartigen Geschmack.

Der Baum treibt lebhaft, wird von mittlerer Größe und ist sehr fruchtbar. Schätzbar in der Oekonomie.

139. * Winterpostoph. D. Dec. März. Gr.

Stets breiter als hoch und stark gerippt. Blutroth. Welkt nicht. Das gelbliche, feine saftvolle Fleisch hat einen angenehmen, etwas gewürzten, süßweinsäuerlichen Geschmack.

Der Baum wird nicht groß, trägt sehr bald und viel.

138. Gelber Pallasapfel. D. Jän. Juni. Gr.

Abgestumpft, kegelförmig, fast walzenförmig, gelb, mit Spuren von Grün. Riecht sehr angenehm und welkt gar nicht. Das grünlich weiße, grobkörnigte, sehr saftvolle etwas einschneidende Fleisch ist von fein säuerlichem Geschmack ohne Aroma.

Die Vegetation des Baumes stark und fruchtbar. Aehnlich Nro. 137. Eine gute ökonomische Frucht. h.

---

## Dritte Klasse.

### Gulderlinge. Bastard-Kalvillen.*)

1) Haben Rippen, am stärksten aber um den Kelch. 2) Großes kalvillartiges Kernhaus. 3) Gewürzten, aber keinen balsamischen Kalvillgeschmack. 4) Feines, fast reinettenartiges Fleisch.

Diese Aepfeln gehören zu den vorzüglichsten und empfehlen sich zu jeder Art Anpflanzung, für die Tafel und zur ökonomischen Benützung.

---

107. * Süßer Holaart. D. Zimmetapfel. C. Nov. Febr. M.

Oft rund, oft platt, gegen den Kelch stets stark abnehmend. Gelb, auf der Sonnenseite bisweilen mit sanftem,

---

*) Waitz bearbeitete in den Annalen der Obstkunde I. Bd. I. H. S. 30. diese Klasse auf eine wissenschaftliche, den Erfordernissen der Botanik ganz entsprechende Art, und es wäre sehr zu wünschen, daß alle Obstsorten nach diesem vortrefflichem Muster genügend behandelt würden.

schönen Roth leicht verwaschen. Riecht alantartig und welkt nicht. Das gelbliche, feste, vollsaftige Fleisch ist von besonderem, angenehm rein süßen Zuckergeschmack mit Parfüm von Fenchel und Zimmet.

Einer der besten Süßäpfel *), ähnlich in Form und Größe dem weißen Winterkalville. Muß spät vom Baum gepflückt werden.

Der gesunde Baum von mittlerer Größe und sehr tragbar.

144. ** Großer edler Prinzessinnapfel. D. Nov. Jän. M.

Hoch aussehend, gegen den Kelch stark abnehmend, bisweilen breiter als hoch. Die am Baum mit Duft belaufene, im Liegen fett werdende Schale ist gelb mit vielen rothen Streifen. Punkte fehlen gänzlich. Die Frucht riecht sehr angenehm und welkt nicht. Das gelblich weiße, weiche, saftige feine Fleisch ist fest, von gewürzhaftem, ungemein angenehm stark zimmetartigen, weinhaften Zuckergeschmack.

Der mittelmäßig große Baum ist sehr tragbar. Nur in Gärten.

51. * Deutscher Gulderling. D. Nov. Apr. Gr.

Gleich hoch und breit, gegen den Kelch spitzig. Gelb, selten etwas Röthe, riecht angenehm und welkt nicht. Das Fleisch weißlichgelb, fein, saftvoll, von gewürzhaftem, süßen Weingeschmack.

Der Baum wird nicht groß, aber fruchtbar. Für den Landmann häufig zu pflanzen.

143. * Rother Augustiner. D. Nov. Apr. Gr.

Kugelförmig. Gelb, mit Roth, stark geflekt. Die Punkte kaum bemerkbar. Welkt nicht. Das weiße, feine,

---

*) Je mehr Zuckerstoff im Apfel enthalten ist, desto schärfer wird der Essig, sagt Diel. Je mehr sich daher der Apfel einem Süßapfel nähert, desto mehr ist dazu seine Qualifikation.

feste, saftige Fleisch, mit einer rothen Ader um das Kernhaus ist von angenehm gewürztem, zuckerartigen Weingeschmack.

Die Größe des Baums mittelmäßig, trägt gerne.

88. * Gelber Winterkartheuser. D. Dec. März. Gr.

Fast etwas kugelförmig. Meistens fünf Rippen. Am Baum beduftet. Gelb, bisweilen bis zur Hälfte mit leichtem Roth belegt. Welkt nicht. Das Fleisch süßsäuerlich erhaben.

Der Baum wird groß, trägt jährlich, aber nicht zu überhäuft. h.

141. * Gelber Gulderling. D. Dec. Mai. M.

Meistens länglich, bald zugespitzt, bald konisch, bald walzenförmig. Goldgelb mit einigem Anflug erdartiger Röthe. Welkt erst spät. Das gelbliche, feine, etwas lockere, vollsaftige Fleisch ist von sehr angenehmen, süßweinigtem, gewürzten Geschmack.

Der Baum wächst langsam mit vielem feinen Holz, trägt bald und sehr reichlich. h.

---

# Vierte Klasse.

## Rosenäpfel.

1) Sind mit blauem Duft am Baum belaufen. 2) Haben kein unverhältnißmäßig großes, oft nur ein regelmäßiges Kernhaus. 3) Riechen angenehm, besonders wenn sie warm gerieben werden. 4) Sind nicht fettig zu fühlen. 5) Sind um den Kelch, und oft auch über die Frucht hin schön und regelmäßig gerippt. 6) Haben weiches, lokeres, schwammigtes Fleisch von meistens feinem Korn, und 7) einen feinen Rosen-, Fenchel- oder Anisgeschmack. 8) Sind meistentheils keine Daueräpfel, und 9) auch meistentheils tulpenartig gestreift.

Die Rosenäpfel sind meistens Sommerfrüchte, die einen guten gebauten Grund erfordern, und taugen im Allgemeinen nicht zu ökonomischen Anlagen. Unter ihnen finden sich viele feine Tafelsorten, vorzüglich unsere guten Frühäpfel. Hauptsächlich für große herrschaftliche Gärten, für Privatanlagen nur wenige. Wegen dem gemässigten Wuchs ihrer Bäume geben sie herrliche Zwerge und Topfbäume. Mehrere Sorten bleiben aber auf Johannisstamm sehr klein, und man wählt dazu lieber zu freistehenden Pyramiden Wildlinge als Unterlage. Diese Klasse machen die Rosenäpfel, Passepommes und Cousinotten der Aelteren aus.

Diel führt in seinem systematischen Verzeichniß der vorzüglichsten in Deutschland vorhandenen Kernobstsorten 50 Sorten auf, wovon ich folgende für meine Pflanzung gewählt habe.

---

### a. Zugespitzte oder länglichte.

### 32. * Seidenapfel. D. Aug. Kl.

Etwas länglicht, oft dem Borsdorfer in Form ähnlich, weiß mit starken, verwischten rothen Streifen an der Sonnenseite. Riecht angenehm violenartig. Das Fleisch sehr weiß mit etwas Röthe, sehr locker, voll Saft, von sehr angenehmen, weinsäuerlichem Geschmack, wird aber bald mehlicht.

Der Baum bleibt klein und ist tragbar.

### 122. * Weißer Sommer-Taubenapfel. D. Aug. Sept. Kl.

Der Bauch in der Mitte, gegen den Stiel und Kelch gleich zugerundet. Lachend schön strohweiß mit etwas Rosenröthe. Der Geruch stark violenartig. Das Fleisch ist gelblich weiß, locker, saftvoll, von recht angenehmen, weinsäuerlichem Geschmack. Wird bald mehlicht.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, und ist ungemein fruchtbar. z.

### 166. * Rother Wiener-Sommerapfel. D. Sept. Oct. M.

Bald breit abgestumpft kegelförmig, bald etwas walzenförmig. Düster roth. Geruch violenartig. Fleisch weiß, sehr

locker, saftig, von gewürztem, sehr angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack.

Der Baum wird ansehnlich groß und sehr fruchtbar.

52. **Rother Sommerrosenapfel.** D. Sept. Nov. M.

Kugelförmig, nach dem Kelch zugespitzt. Im Liegen etwas fettig. Fast ganz roth. Geruch violenartig. Fleisch schneeweiß, locker, saftig, angenehm weinsauer mit etwas Rosenparfüm.

Der Baum wird ziemlich stark und bald sehr fruchtbar.

19. ** **Königlicher Täubling.** D. Oct. März. Kl.

Länglich. Blaßroth. Punkte stark und sternartig. Riecht wenig. Welkt nicht. Fleisch blendend weiß, sehr fein, ziemlich fest, saftvoll, erhaben, gewürzt weinsauer. Eine sehr gute Frucht.

Der Baum wird nicht sehr groß, trägt frühzeitig und strotzend. Guten Gartenboden und warme Lage.

11. ** **Weißer italienischer Rosmarinapfel.** *)
D. Nov. März. M.

Kegelförmig, länglichoval. Anfangs strohgelb, sehr schön zitronengelb im Liegen, mit flammenartigem, blassen Rosenroth an der Sonnenseite. Geruch violenartig. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, fein, markigt, saftvoll, von erhabenem, weinigten Zuckergeschmack. Diese berühmte Frucht wird von sehr Vielen allen andern Aepfeln vorgezogen.

---

*) Dieß ist der nämliche Apfel, wie er aus dem südlichen Tyrol nach Würtemberg, Baiern und ganz Oesterreich unter dem Namen **weißer Rosmarinapfel** verfahren wird. Eben daher kommt auch ein **rother Rosmarinapfel**. Die Form ist jenem sehr ähnlich. Die Grundfarbe ebenfalls fast gleich, aber stets stark, meistens zur Hälfte roth gefärbt. Der Geschmack kennbar vom weißen Rosmarinapfel, doch aber gewürzter. Das Fleisch fester. Die Frucht haltbarer. Vom gleichen Werth.

Der Baum ist gesund, wird nicht sehr groß und trägt stark. h. z.

20. * Rother Taubenapfel. D. Dec. Febr. Kl.

Lang, stumpf kegelförmig. Diese schöne Frucht ist oft fast ganz gelblichweiß, bald etwas rosenroth gestreift, bald fast ganz roth. Riecht wenig und welkt nicht. Das Fleisch schneeartig weiß, fein, locker, saftig, von rosigem Zuckergeschmack ohne Säure.

Der kleine Baum trägt jährlich und reichlich. z.

b. Kugelförmige oder platte.

17. * Astrakanischer Sommerapfel. D. Moskowiterapfel. Russischer Eisapfel. Zikadapfel. C. Jul. Kl.

Kugelförmig. Strohweiß, besonnte Früchte sehr schön blaßrosenroth. Riecht ungemein stark, erdbeer- oder melonenartig. Das Fleisch schneeweiß, äusserst fein, körnigt, saftig, angenehm weinsäuerlich, rosenartig. Dieser Apfel zikadirt, und gewinnt dadurch einen überaus angenehmen Geschmack. Dazu gehört ein sehr warmes Jahr, wie jenes 1822, wo er den 14. Juli schon vollkommen zeitig und zikadirt war. Gehört zu den früheſten Aepfeln, und schon dadurch, und wegen seiner Schönheit verdient er Verbreitung.

Der Baum übertrifft in der Schule alle anderen an gesunden und lebhaften Wuchs. Trägt frühzeitig und jährlich. h.

39. * Reval'scher Birnapfel. D. Jul. Aug. M.

Plattrund. Grünlichgelb mit rothen Streifen. Riecht sehr angenehm. Das Fleisch weißlich, fein, locker, saftig, gewürzhaft süß ohne Säure. Diese Frucht und die vorgehende erhielt Christ aus Rußland. Sie zikadirte 1822 ebenfalls, aber nicht so vollkommen als jene.

Der Baum wächst gesund, trägt frühzeitig, jährlich und reichlich.

97. * Sommerkönig. D. Aug, Gr.

Nicht beständig, neigt sich zur Kugelform. Anfangs Seladon, später strohgelb mit etwas Lakroth. Riecht stark himbeerartig. Das Fleisch weißgelb, fein, loker, sehr saftvoll, von feinsüßem, weinsäuerlichen, fein violenartigen Geschmack. Das sehr große Kernhaus erreicht die Kelchröhre.

Der Baum wächst sehr stark, wird bald und sehr fruchtbar. z.

24. ** Gestreifter Sommerzimmetapfel. D. Aug. Kl.

Neigt sich zur Kugelform, sonst etwas breit. Gelb mit rothen Streifen. Riecht sehr erhaben gewürzhaft. Fleisch gelbweiß, fein, locker, saftvoll, von sehr gewürztem, fein zimmetartigen Zuckergeschmack. Einer der besten Sommer-Aepfel.

Der Baum mittelmäßig groß und bald sehr fruchtbar.

169. * Der Charlamowsky. Charlamowskischer Nalivi. D. Aug. Sept. M.

Neigt sich zur Kugelform. Wachsartig weiß mit kleinen, schönen, rothen Streifen. Riecht stark. Das Fleisch weiß, fein, locker, sehr saftvoll, von sehr angenehmen, feinem, weinsäuerlich süßen Himbeergeschmack. Ein russischer Zikadapfel aus Moskau.

Der Baum wächst stark, hat sehr große Blätter. z.

121. * Tulpenapfel. D. Aug. Sept. Gr.

Kugelförmig, gegen den Kelch etwas zugespitzt. Strohgelb mit vielem Roth, gleichsam wie Tulpen pannaschirt. Starke, grünlich graue Punkte. Riecht stark violenartig. Das Fleisch schneeartig weiß, fein, locker, saftvoll, von angenehmen, rosenartigem Geschmack mit etwas Muskateller-Parfüm.

Der Baum stark, frühe, und sehr fruchtbar. Kenntlich durch sehr große Blätter. z.

124. * Weißer Herbstrichapfel. D. Nov. Jän. M.

Plattrund, oft kugelförmig. Die geräumige, ungemein tiefe, schüßelförmige Kelch-Einsenkung charakteristisch. Die Farbe sehr schön wachsartig weiß, nur recht besonnte Früchte etwas blaßroth. Riecht recht stark und welkt nicht. Das Fleisch schneeweiß, fein, locker, sehr saftvoll, von recht angenehmen, feinem, rosenartigen, süßen Weingeschmack. Die Kelchröhre kegelförmig bis zum kleinen Kernhaus.

Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß, und ist ungemein fruchtbar.

---

## Fünfte Klasse.

### Ramburäpfel.

1) Sind sämmtlich große Aepfel. 2) Haben fast immer zwei ungleiche Hälften. 3) Sind am Kelch stets mit Rippen versehen, die oft unregelmäßig über die Frucht hinlaufen. 4) Sind stets breiter als hoch. 5) Haben alle lockeres, grobkörnigtes, oft sehr angenehmes Fleisch. 6) Sie welken nicht und werden bei Ueberreife stippig.

Sie eignen sich weder in kultivirte Gärten, noch in freie Feldanlagen. Zu jenen fehlt der hohe Parfüm, zu diesem sind sie zu groß. Da aber noch immer große Früchte ihre Verehrer finden und mehrere vortrefflich für die Oekonomie benützt werden, so entbehrt man sie nicht gerne gänzlich in Privatgärten. Sämmtlich für den Landmann in vor Sturm geschützten Lagen, von dem sie hier ebenfalls Breitlinge, die sehr großen aber Pfundäpfel genannt werden.

---

#### a. Mit großem Kernhaus.

113. * Rother Kardinal. D. Oct. Dec.

Platt, verschoben. Stark blau beduftet. Blaßgrün, an der Sonnenseite hell blutroth. Riecht violenartig. Das

Fleisch grünlich weiß, saftig, zuckerartig weinsauer, mit Rosen= oder Violenparfüm.

Der Baum wird im kultivirten Boden groß und alt. Ist fruchtbar und trägt frühzeitig. h.

123. * Kaiser Alexander von Rußland. The Alexander Apple. Aporta Nalivia. D. Nov. Jun.

Breit, stumpfgespitzt. Blasses hellgelb mit sehr vielen kurz abgesetzten Streifen von schönster Karmosinfarbe, die durch starke Punkte etwas entstellt wird. Riecht stark violenartig. Das Fleisch weiß, locker, saftig, angenehm gewürzhaft, fein himbeerartig, weinigt zuckerhaft. Aus Rußland.

Der Baum sehr stark. z.

34. Winter=Rambour. D. Dec. März.

Platt, gegen den Kelch etwas verjüngt. Anfangs hellgrün, am Lager gelb. Die Sonnenseite karmosinroth gestreift. Riecht wenig. Das Fleisch weißgelb, saftig, fest, süßweinsauer.

Der Baum vegetirt sehr kraftvoll und ist sehr fruchtbar. Dazu fetten Boden und wohlgedeckte Lage.

b. Mit engem Kernhaus.

120. Lothringer Rambour. D. Sept. Oct.

Platt, schön und sehr groß. Strohgelb mit rothen Streifen und Flammen. Im Bruch wie Schnee glänzend, locker, saftig und angenehm weinsauer.

Der Baum fordert guten Boden, wächst kräftig und schnell, und ist sehr tragbar. h.

16. * Rother Sommer=Rambour. D. Sept. Nov.

Unbeständig, platt verschoben, lachend schön, auch für die Tafel, eßbar vom Baum, daran blau beduftet, im Liegen feinfettig. Riecht angenehm violenartig. Die Farbe fast durchgehends dunkelkarmosin. Das Fleisch weißgrün,

locker, saftig, angenehm süßweinsäuerlich mit etwas Rosen- oder Violenparfüm. Gehört unter die ersten dieser Klasse.

Der Baum wächst stark. h.

22. Großer Rambour, Pfundapfel. D. Nov. Jan.

Sehr groß. Platt, gegen den Kelch stumpf abgespitzt. Die feinfettige Schale ist anfangs grünlichgelb, im Liegen goldgelb, die Sonnenseite meist blaßröthlich. Schwärzliche Rostfleken sind an jeder Frucht zu finden. Riecht fein und angenehm. Das Fleisch gelblichweiß, locker, grobkörnigt, voll Saft und recht angenehm süßweinsauer. Eine gute ökonomische Frucht.

Die Vegetation ist äusserst mächtig und liefert schnell prachtvolle, große, fruchtbare Bäume, aber leichten Most. h.

70. Großer Mogul. D. Jän. März.

Nähert sich der Kugelform. Blau beduftet. Roth getuscht und gestreift mit wenig gelber Grundfarbe. Riecht angenehm. Das Fleisch weißgelblich, fest, sehr voll Saft, angenehm süß weinsäuerlich mit etwas Aroma. Für den Landmann eine sehr schöne Frucht.

Der große Baum liefert reichliche Ernte. h.

128. Rother Winter-Rambour.

Von Diel, als vorzüglich, erhalten. Noch unbeschrieben. z.

---

## Sechste Klasse.

### Reinetten.

1) Sind meistens das Ideal schöner Aepfelformen, indem die Wölbung von der Mitte des Apfels gegen den Kelch und nach dem Stiel sich ähnlich ist, oder nicht stark contrastiret *). 2) Alle

*) Diese Eigenschaft haben auch die Plattäpfel, weichen aber übrigens ab.

sind punktirt, oder haben rostige Anflüge, oder wahre Ueberzüge. 3) Sind nur selten etwas fettig zu fühlen. 4) Welken nur allein sehr gerne und müssen daher so lang als möglich am Baum hängen. 5) Haben feinkörnigtes, feines und dabei weiches, oder feines, festes, abknackendes Fleisch. Aepfel mit abknackendem Fleisch nannte man sonst Peppinge. 6) Haben nur allein jene erhabene, gewürzte, zuckerhafte Säure, die man Reinettengeschmack nennt. 7) Die eigentlichen süßen, aber dabei gewürzhaften Aepfel kommen nur unter die Zahl der Reinetten durch ihre Form, rostige Abzeichen, und durch ihr feines festes Fleisch.

Diese Klasse ist es, die, einige Kalvillen ausgenommen, unsere besten Aepfel liefert. Sie sollen die Basis jeder Aepfelpflanzung in Gärten ausmachen. Darin dürfen wenigstens ⅔ Reinetten seyn. Einige taugen auch ins freie Feld für den Landmann, indem sie auserlesenen Obstwein liefern. Wegen der gemäßigten und gesunden Vegetation ihrer Bäume geben sie herrliche Zwerge aller Formen. Die Früchte erfordern aber Sorgfalt, meist spätes Pflücken vom Baum und gehöriges Aufbewahren bis zum Reifpunkt, der genau beobachtet werden muß, wenn man diese paradiesischen Früchte in ihrer Köstlichkeit genießen will. Sind größtentheils französischen Ursprungs, erfordern guten Boden und warme Lage.

---

## a. Einfärbige.

1) Haben eine vom Grünen bis zum schönsten Goldgelb einfache Grundfarbe. 2) Haben sonst keine auffallende Farbe oder rostige Abzeichen auf der Sonnenseite, und nur besonnte Früchte können einigen Anflug von Röthe haben. 3) Haben keine rostigen Ueberzüge und nur manchmal unbedeutende Anflüge von Roststreifen.

---

83. * Gefleckter Goldapfel. D. Oct. Jän. Gr.

Plattrund. Hochzitronengelb, an der Sonnenseite viele, starke, schöne Karmosinflecken. Starke, braune Punkte. Welkt nicht. Das Fleisch weißgelblich, locker, körnig, saftreich, von recht angenehmen, feinem, zimmet- oder alantartigen, weinhaften Zuckergeschmack.

Der Baum wird groß.

35. * Charakter=Reinette. D. Oct. Febr. Gr.

Plattrund, feingerippt. Zitronengelb mit Rostfiguren netzartig überzogen. Welkt etwas. Das Fleisch weiß, sehr fein, voll Saft, fest, sehr angenehm, fein, weinsäuerlich.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, ist überhaupt nicht sehr zärtlich, trägt bald und viel.

82. ** Bischofs=Reinette. D. Nov. Apr. M.

Hoch, oft etwas walzenförmig. Hochzitronengelb. Die Punkte weitläufig, fein, braun. Fast stets feine Anflüge von zimmetfärbigem Rost. Welkt. Das Fleisch sehr fein, weißgelblich, fest, abknackend, von erhabenem, gewürzten, weinartigen Zuckergeschmack.

Der Baum wächst sehr lebhaft und stark, und wird sehr fruchtbar. z.

81. Weller's Eckenhagener. D. Nov. Febr. M.

Plattrund. Gelb, an der Sonnenseite mit leichtem Roth verwaschen. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, markigt, saftvoll, recht angenehm, gewürzhaft, süßweinigt. Die Kelchröhre geht cylinderisch bis zum Kernhaus.

Der Baum wächst lebhaft und soll fruchtbar seyn. Verträgt, wie der Winterborsdorfer, das Messer nicht.

105. * Goldzeugapfel. D. Nov. Febr. Gr.

Plattrund. Gelb mit charakteristischen hellgrünen Streifen, auch starken Punkten und schwarzbraunen Rostflecken. Das Fleisch gelblich, locker, voll Saft, erhaben süß. Grenzt an die Süßäpfel.

Der Baum groß, frühe nnd jährlich tragbar. Wegen seinen feinen Zweigen gibt er schöne Zwerge.

66. ** Englischer Goldpepping. D. Nov. März. Kl.

Meist plattrund. Goldgelb. Welkt. Das Fleisch gelblich, fest, voll Saft von erhabenem, zuckerartigen Weingeschmack.

Der schöne Baum bleibt sehr klein, und ist äusserst tragbar. Verdient häufige Anpflanzung. z.

56. ** Gäsdonker Goldreinette. D. Dec. Apr. M.

Plattrund. Goldartig gelb mit etwas Röthe an der Sonnenseite. Die Punkte weitläufig und stark. Welkt etwas. Das Fleisch weißgelblich, sehr fein, fest, saftvoll, erhaben gewürzhaft von weinigtem Zuckergeschmack, ähnlich dem englischen Goldpepping.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß und recht fruchtbar. z.

168. * Neuer großer englischer Nonpareil. D. Dec. Apr. M.

Plattrund. Hell zitronengelb mit einem leichten Anflug erdartiger Röthe und mehreren, starken, dunkel-karmosinrothen Flecken, feinen, weitläufig vertheilten Punkten und rostigen Anflügen. Welkt etwas. Das Fleisch fein, fest, saftig, recht kraftvoll, gewürzhaft, angenehm, weinigt.

Der Baum wird ansehnlich groß und bald fruchtbar. Hat ungemein starke, lanzettförmige Afterblätter.

129. * Weißer kentischer Pepping. D. Dec. Fbr. M.

Platt, kugelförmig. Zitronengelb mit zahlreichen, feinen Punkten. Welkt nicht. Das Fleisch weißgelblich, fein, recht saftreich, angenehm, fein gewürzhaft, süßweinigt.

Der Baum wächst stark, trägt bald und reichlich.

167. ** Weiberreinette. D. Dec. Apr. Gr.

Form unregelmässig, meistens platt. Hell zitronengelb mit einem leichten Anflug schmutziger Röthe, und vielen hellgrauen Punkten. An der Sonnenseite finden sich oft fast linsengroße Leberflecke. Welkt erst spät. Das Fleisch gelbweiß, saftig, gewürzt, angenehm, süßweinsäuerlich. Ausgesucht gut.

Der Baum wird ziemlich stark unb trägt bald und sehr reichlich.

174. * Zwerg-Reinette. D. Jän. Jun. M.

Hochaussehend, seltner etwas rund, gegen den Kelch stark abnehmend. Zitronengelb, nur selten etwas Röthe. Die Punkte weitläufig. Welkt nicht. Das Fleisch weißgelblich, fest, saftvoll, von gewürzhaftem, angenehmen, fein weinartigen Zuckergeschmack.

Der Baum kenntlich durch seine eng sitzenden Augen, macht viel Holz, belaubt sich stark, bleibt auf dem frechsten Wildling nur Zwerg und trägt etwas spät. z.

176. ** Der Köstliche von Kew. D. Dec. Apr. M.

Plattrund. Gegen den Stiel und Kelch ganz gleich gewölbt. Die Kelcheinsenkung hat charakteristisch fünf perlenartige Rippen. Hoch zitronengelb ohne Röthe. Die Punkte schwach. Welkt nicht. Das Fleisch weißgelblich, fein, fest, voll Saft, erhaben, gewürzhaft, vortrefflich, weinartig süß, dem englischen Goldpepping ähnlich.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird bald und ungemein fruchtbar. z.

170. * Tyroler Glanzreinette. D. Dec. Apr. M.

Plattrund. Die Wölbung nach den Stiel auffallend klein. Zitronengelb, bisweilen mit einem leichten Anflug rosenartiger Röthe. Die Punkte weitläufig. Welkt spät. Das Fleisch schneeweiß, sehr fein, saftvoll, angenehm, zuckerartig, erhaben weinsäuerlich. Das Kernhaus groß.

Der Baum wächst stark, ist recht fruchtbar, auch in der Blüthe nicht empfindlich. h.

43. ** Französische Edelreinette. D. Dec. Mai. M.

Plattrund. Die feine, etwas fettige Schale zitronengelb und manchmal einen leichten Anflug von bräunlicher Röthe und etwas runzlicht, selten Rostanflüge, aber häufige runde, längliche, dreieckigte, sternförmige, graue Punkte. Welkt etwas. Das Fleisch gelblichweiß, fein, sehr zart, voll Saft, von angenehmsten, zuckerartigem Geschmack, durch

den eine sehr fein muskatellerartige Säure durchsticht. Eine vorzügliche Frucht. Soll nach Diel herrlichen Wein geben.

Der Baum ist eigensinnig auf seinen Standort, fordert gebauten Boden und warme Lage, wird groß und sehr fruchtbar. z.

91. ** Frankling's Goldpepping. D. Dec. Mai. Kl.

Plattrund. Die Schale im Liegen etwas zähe, zitronengelb. Die Punkte zahlreich und sehr fein. Welkt nicht. Das sehr feine Fleisch auf der Sonnenseite gelb, weiß gegenüber, saftreich, von erhabenem, zuckerartigen Weingeschmack.

Der Baum wächst gemässigt, ist frühzeitig und reichlich tragbar.

14. * Kornapfel. *) Jul. Aug. M.

Eine sehr schöne, strohgelbe, sehr frühe neue Sommerreinette von süßerhabenem Geschmack. Die Breite beträgt $2\frac{1}{2}$, die Höhe $2\frac{1}{4}$ Zoll. Der geschlossene Kelch sitzt in einer nicht tiefen, geräumigen Einsenkung, aus der sich etwas bemerkbare Rippen selbst bis über die Frucht verbreiten. Der kurze, dicke Stiel sitzt ziemlich flach, und ist meistentheils durch eine Fleisch = Botze schief verschoben. Die Farbe der Schale ist sehr schönes Strohgelb, das an der Sonnenseite etwas goldartig wird, worauf sich graue Punkte in verschiedene Rostfiguren zusammenziehen, zu denen sich noch rothe Forellen=Flecke gesellen. An der Schattenseite sind die

---

*) Von diesem Apfel, der zu den frühesten Reinetten gehört, nahm ich Zweige von einem ungeheuer großen Baum in meinem Geburtsort Schäferey bei Waldmünchen und bleibt mir immer eine recht angenehme Erinnerung. Er hieng so blendend weißgelb, so lachend schön am Baum — und machte uns lüsternen Knaben immer viel zu schaffen! — Er hieß dort Kornapfel, indem er zur Erntezeit eßbar ist. Diel und Christ haben ihn sicher nicht beschrieben, und ich erkenne ihn als eine neue Frucht.

Punkte grünlichweiß und weitläufig vertheilt. Der Geruch schwach. Das Fleisch weißgelblich, fest, saftig von recht angenehmen, süßerhabenem Geschmack. Das geschlossene kleine Kernhaus enthält viele vollkommene Kerne.

Der Baum wächst ziemlich stark, und setzt, wenn er etwas vertobt hat, viele Früchte an. Die Sommertriebe sind stark, rothbraun, mit vielen grauen Punkten besetzt. Die Belaubung ist gedrängt und sehr dunkelgrün.

48. ** Weiße antiliische Winter-Reinette. D. Dec. Febr. Gr.

Kalvillartig, platt und zugespitzt. Die etwas geschmeidig zu fühlende Schale zitronengelb, mit einem sanften Anflug heller Röthe. Die Punkte häufig und braun. Riecht recht angenehm und welkt nur wenig. Das Fleisch weißgelblich, fein, ziemlich fest, hinreichend saftvoll, von angenehmen, feinen, zuckerreichem Weingeschmack.

Der Baum wird groß und ungemein fruchtbar.

76. ** Reinette von Breda. D. Dec. Apr. M.

Sichtbar breitgedrückt. Goldgelb, mit mannigfaltigen, rostfärbigen Flecken, Figuren und Punkten. Auf der Sonnen-Seite charakteristisch karmosinrothe Forellenflecke. Welkt, spät gepflückt, nur wenig. Das Fleisch weißgelblich, sehr fein, fest, zart abknackend, voll Saft, von zuckerhaftem, vortrefflichen, gewürzhaften, dem Goldpepping ähnlichen Geschmack. Einer der besten Tafeläpfel.

Der gesunde Baum erfordert gebauten Boden, wird mittelmäßig groß, aber außerordentlich fruchtbar, gegen die Witterung nicht sehr empfindlich. h. z.

90. ** Kalvillartige Reinette. D. Dec. Febr. M.

Platt, zugespitzt, merklich ungleich gerippt. Goldgelb, auf der Sonnenseite einen schmalen, kurzen, verwischten, rothen Streif, und fleckenähnliche graue und braune Punkte, öfters auch Roststreifen. Riecht sehr angenehm. Welkt. Das Fleisch gelblich, weich, sehr fein, voll Saft, im Geschmack

dem weißen Winter-Kalville und Borsdorfer sehr ähnlich, noch stärker aber gewürzt, ohne alle Säure.

Der Baum mittelmäßig groß, macht feines Holz und ist bald tragbar.

99. * Champagner-Reinette. D. Loskrieger. Fürstlicher Tafelapfel. C. Dec. Jun. M.

Schön platt. Sehr schön blaßzitronengelb mit einiger angenehmen Rosenröthe oder blaßrothen Punkten an der Sonne. Eigentliche Punkte keine, aber viele grüne oder gelbliche Fleckchen. Welkt spät gebrochen gar nicht. Das Fleisch weiß, fein, voll Saft mit einer grünen Ader um das Kernhaus, und von angenehm zuckerartiger, feinster Weinsäure.

Schöner, hochwachsender Baum von äusserster Tragbarkeit. Auch für den Landmann in ökonomischen Pflanzungen. h. z.

60. ** Diel's Reinette. D. Dec. Apr. M.

Plattrund. Hochzitronengelb ohne Röthe, aber viele schöne, karmosinrothe Punkte auf der Sonnenseite. Uebrigens sind sie weitläufig, stark und bräunlich. Riecht angenehm und welkt etwas. Das Fleisch sehr weiß, sehr fein, fest, abknackend (peppingartig), voll Saft, von sehr angenehmen, zimmetartigem, weinigten Zuckergeschmack (Ananasgeschmack).

Der Baum wächst sehr lebhaft, ist gesund und wird bald reichlich tragbar. Ich bemerkte schon mehrmalen an diesem Baum eine zweite Blüthe. Hr. Professor van Mons legte dieser ungemein schönen, sehr vortrefflichen, aus dem Kern erzogenen Frucht den Namen unsers höchst verdienstvollen, ehrwürdigen Veterans der Pomologie bei. h. z.

3. * Große englische Reinette. D. Dec. Jun. Gr.

Prachtvoll, gerippt, platt, zugespitzt. Blaßstrohgelb, auf der Sonnenseite etwas dunkler, nur bisweilen eine etwas bräunliche Röthe. Die Punkte sind mehrentheils dunkelgrün. Welkt gar nicht. Das Fleisch sehr weiß, fein, et-

was locker, voll Saft, von angenehmen, weinsäuerlichem Geschmack ohne Aroma. Das Kernhaus kalvillartig.

Der Baum wächst sehr stark, wird groß, frühe und sehr tragbar. Für den Landmann eine ausgesuchte Frucht. h.

72. ** Crede's Quitten-Reinette. D. Dec. Apr. Kl.

Ziemlich kugelförmig, in Form und Größe dem Borsdorfer ähnlich. Hohes Zitronengelb ohne Röthe. In Punkten nichts besonders. Riecht angenehm, und welkt nicht. Das Fleisch weißlich, ungemein fein, sehr saftreich, von fein alantartigem, quittenähnlichen, angenehm weinhaften Zuckergeschmack. Die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus.

Der Baum wächst, fast wie Borstorfer, langsam, wird nicht groß, aber fruchtbar.

71. ** Weiße englische Winter-Reinette.
D. Dec. Apr. M.

Nähert sich der Kugelform, platt. Charakteristisch ist die ungemein tiefe, schüsselförmige, jedoch nicht weit ausgeschweifte Kelcheinsenkung. Schön zitronengelb mit grünlichen Spuren, nie mit Röthe, aber öfters mit Karmosin-Flecken. Die Punkte unbedeutend. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, oft mit grünlichen Adern, fest, saftvoll, von recht gewürzhaftem, angenehmen, fein weinartigen Zuckergeschmack.

Der Baum ziemlich groß, bald und sehr fruchtbar. h.

77. * Aechte, weiße französische Reinette.
D. Dec. Mai. M.

Platt, gegen den Stiel spitziger. Weißliches Strohgelb, etwas roth angelaufen. Die Punkte grau, an der Sonnenseite röthlich braun. Welkt nicht. Das Fleisch schön weiß, locker, weich, voll Saft, von sehr angenehmen weinsüßlichem Geschmack ohne Säure und ohne besonderem Aroma.

Der Baum wird mittelmässig groß, frühzeitig, jährlich und sehr fruchtbar.

100. * Weiße portugiesische Reinette. D. Dec. Apr. M.

Ziemlich walzenförmig, doch etwas breiter als hoch. Die Kelcheinsenkung charakteristisch tief und weit. Gelblichgrün mit sehr leichter Röthe. Die Punkte charakteristisch, auf der Sonnenseite sind sie nicht häufig und etwas stark, auf der Schattenseite aber sind es sehr starke, rauh anzufühlende, hellbräunliche Roststernchen. Welkt wenig. Das Fleisch gelblich, sehr fein, ziemlich fest, saftvoll, von sehr angenehmen, erhabenem, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Eine zu allem Gebrauch schätzbare Reinette.

Der Baum wächst stark, ist gesund und fruchtbar. h. z.

78. * Mascon's harte gelbe Glasreinette. D. M.

Ein Jahr haltbar. Plattrund. Gelb mit etwas brauner Röthe an der Sonnenseite. Die Punkte regelmässig, aber andere Abzeichen fehlen gänzlich. Riecht angenehm und welkt nicht. Das Fleisch weiß, sehr fein, saftreich, fest und gewichtig, abknackend, von angenehmen, gewürzhaftem, feinen Weingeschmack. Das Kernhaus etwas kalvillartig. Für den Landmann ein vorzüglicher Apfel.

Der Baum wird groß und sehr fruchtbar. Macht wie der Borsdorfer viel feines Holz. h. z.

163. * Deutsche Goldreinette. C. Nov. Febr. Gr.

Plattrund, rein reinettenförmig. Hochgelb, auf der Sonnenseite goldartig, bisweilen bis zur Röthe angelaufen. Welkt nicht. Das weißgrünliche Fleisch ist voll süßweinigten, erhabenen Saftes.

Der Wuchs des Baumes gemässiget und tragbar.

21. * Zitronenreinette. D. Dec. Jun. Gr.

Etwas mehr breit, gegen den Kelch zugespitzt. Rein zitronengelb, an der Sonnenseite mit blassem Rosenroth leicht angelaufen, und weißgräuen, mit einem röthlichen

Kreis umgebenen Punkten. Riecht angenehm violenartig und welkt gar nicht. Das Fleisch sehr weiß, etwas locker, saftvoll, angenehm, zuckerartig, weinsäuerlich.

Kleiner Baum mit feinem Holz, trägt jährlich. Erfordert guten Boden und warmen Stand. Gibt schöne Zwerge.

28. ** Gelbe Zuckerreinette. D. Nov. Apr. M.

Die Form sehr ähnlich der französischen Edelreinette. Etwas geschmeidig (fettig), zitronengelb. Viele Punkte und feine Anflüge von Rost. Welkt. Das Fleisch gelblich, etwas locker, sehr saftvoll, von erhabenem, zuckerartigen Geschmack, ohne alle Säure.

Der Baum mittelmäßig groß, trägt früh und reichleich. Warmen, gebauten Boden. Schickt sich vortrefflich zu Piramiden. z.

31. * Reinette von Windsor. C. Dec. Jun. Gr.

Hoch, ungleich, einige Erhabenheiten. Grüngelb, nur bisweilen etwas Röthe. Welkt gar nicht. Die Punkte an der Sonnenseite roth. Oefters auch graue Flecken, Streifen und Warzen. Das Fleisch weißlich und erhaben weinsäuerlich.

Der Baum wird sehr stark und tragbar. Für den Landmann auserlesen. h.

---

### b. Rothe.

Haben alle Eigenschaften der einfärbigen Reinetten, aber eine reine, nicht mit Rost vermischte rothe Farbe auf der Sonnenseite.

---

62. * Gestreifte Sommer-Parmäne.
D. Sept. Nov. M.

Nicht sehr reinettenförmig. Hochaussehend, gegen den Kelch breit zugespitzt, doch aber breiter als hoch. Grünlich-

gelb, röthlich geflammt oder gestreift. Die Punkte sehr zahlreich, etwas rauh zu fühlen, an der Sonnenseite bräunlich mit Roth eingefaßt, auf der Schattenseite hellgrau und grünlich. Riecht sehr stark und erhaben, und welkt nicht. Das Fleisch weißlich, sehr locker, weich und markigt (fast wie Birnen butterhaft schmelzend), saftvoll, von rosenartigem, erhabenen, feinen, zuckerartigen Weingeschmack. Diese herrliche Frucht ist in Oesterreich allgemein verbreitet, und heißt Sommerreinette, geflammter Butterapfel.

Der Baum vegetirt gemässigt mit feinem Holz. Er ist ungemein fruchtbar, selbst in ungünstigen Jahren. Gibt die schönsten Zwerge. h. z.

37. ** Herbst-Borsdorfer. Sept. Nov. M.

An Form und Größe, an Punkten, rostigen Abzeichen und Warzen, und selbst im Geschmack dem Winterborsdorfer ähnlich; die Kelcheinsenkung ist aber nicht so sehr vertieft und kleiner und stark befaltet. Die Farbe der Schale ist orangegelb mit schönem Karmosin oft bis zur Hälfte bei vielen Früchten. Das Fleisch fällt mehr ins Gelbliche, ist zwar Anfangs abknackend, wird aber bald sehr mild und mürbe.

Diese gute Frucht ist hier allgemein beliebt und überall unter dem Namen Kindsapfel verbreitet.

Der Baum wird groß und seine Vegetation ist kräftiger. Die Sommertriebe sind zwar nicht sehr dick und nähern sich denen des Winterborsdorfers, allein die Physiognomie des Baumes ist von selbem verschieden. Ist frühe und sehr tragbar. h.

89. * Rother Borsdorfer. D. Fast 1 Jahr. M.

Platt. Gelb, zur Hälfte dunkel karmosinroth. Rostanflüge keine. Warzen selten. Punkte sehr feine. Welkt nicht. Das Fleisch grüngelblich, fein, fest, sehr saftig, von sehr angenehmen, zuckerartigem Reinettengeschmack.

Der Baum wächst lebhaft und ist sehr fruchtbar.

6. ** Edler Winter=Borsdorfer. D. Dec. Febr. M.

Eine deutsche Nationalfrucht. Verliert seinen hohen Geschmack im wärmeren Klima. Ist in Frankreich nicht mehr geachtet. Nie Zwerg. Verträgt den Schnitt nicht. Trägt spät und dann erst über das andere Jahr reichlich. Wird einer der größten Bäume, sehr alt und vegetirt gesund. Ist bei weitem nicht so allgemein angepflanzt, wie er es verdiente, da er im Veredeln nicht so gerne, wie andere Sorten, anschlägt, und Baum=Verkäufern von Profession zu langsam wächst. Der Wein (Most) soll davon von ausnehmender Güte seyn. Viele halten ihn für den besten Apfel, und mit Recht. Er ist der einzige Baum, der zugleich die besten Tafeläpfel und zugleich die beste ökonomische Frucht liefert. Darf in keinem Garten fehlen und schickt sich vorzüglich in freie, kalte Lagen. Deßwegen darf er in beiden Pflanzungen den sechsten Theil Platz behaupten. h.

Schon Diel im zweiten Aepfelheft Seite 83 spricht von ganz weissen, selten gefärbten Borsdorfern, und neuerdings schrieb mir mein pomologischer Freund, Herr Franz Angerer in Bielitz, daß er dort vier verschiedene Winter=Borsdorfer, kenne. Es scheint daher, daß davon wirklich selbständige Varietäten vorgefunden sind. Mein Borsdorfer ist der in ganz Oesterreich, Baiern und Würtemberg allgemein bekannte Tyroler Winter=Maschansker.

63. * Zwiebelborsdorfer. D. Nov. Apr. M.

Auffallend platt. Die Farbe und die anderen Abzeichen wie der Winter=Borsdorfer. Welkt etwas. Das Fleisch weiß, fest, saftvoll, im Geschmack jenem ziemlich ähnlich, aber etwas säuerlicher. Am Rhein sehr beliebt. Zu Obstwein vortrefflich.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber doch nicht sehr groß. Trägt gerne.

27. Gestreifter böhmischer Borsdorfer.
D. Dec. Jun. M.

Fast kugelförmig, gegen den Kelch merklich abnehmend. Blaß zitronengelb und stark roth gestreift und ge=

tuscht. Nicht viele Punkte. Riecht violenartig und welkt nicht. Das Fleisch, fein, weiß, saftvoll, dem Winter-borsdorfer etwas ähnlich im Geschmack. Geeignet für die Tafel und zu jedem ökonomischen Gebrauch.

Der Baum mittelmäßig groß, trägt jährlich und reichlich.

73. ** Barzeloner Parmäne. D. Dec. Mai. M.

Nähert sich der Kugelform. Etwas höher als breit. Schön zitronengelb mit grünlichen Spuren. Die halbe Seite bluthroth. Die Punkte weitläufig. Welkt spät. Das Fleisch weißgelblich, fest, fein, voll Saft, von sehr angenehmen, gewürzhaftem, erhabenen, fein weinartigen Zuckergeschmack, dem englischen Goldpepping ähnlich. Das Kernhaus charakteristisch klein.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund und recht fruchtbar. Das Blatt ist charakteristisch klein.

112. * Englische Königs-Parmäne.
D. Dec. Apr. M.

Kugelförmig. Gelb mit rothen Streifen und etwas getuscht. Die Punkte zahlreich. Welkt etwas. Das Fleisch grünlichgelb, recht fein, sehr saftreich, von einschneidendem, gewürzhaften, angenehmen Weingeschmack.

Der Baum mittelmäßig groß, fruchtbar.

127. ** Loan's Parmäne. D. Nov. Febr. M.

Meist etwas walzenförmig. Die zähe, fettig zu fühlende Schale zitronengelb. Die Sonnenseite karmosinroth gestreift und getuscht. Die Punkte nicht bedeutend. Riecht eigenthümlich angenehm bergamottartig und welkt nicht. Das Fleisch weißgelblich, sehr fein, zart, saftvoll, von angenehmen, fein gewürzhaftem Zuckergeschmack.

Der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar. z.

68. * Stein's rother Winter-Pepping.
D. Nov. Febr. M.

Form und Grösse dem Winter-Borsdorfer ähn-

lich. Hoch zitronengelb, die Sonnenseite schön karmosinroth. Die Punkte sehr zahlreich, hellbraun, oft schwärzliche Rost-Flecken. Welkt etwas. Das Fleisch gelblich, sehr fein, fest, saftvoll abknackend, recht angenehm, gewürzhaft, weinigt, zuckerartig.

Der Baum wächst stark, etwas dem Winter-Borsdorfer ähnlich, und trägt reichlich.

58. ** Bauman's rothe Winter-Reinette.
D. Dec. Jun. M.

Nähert sich in der Form dem Winter-Borsdorfer. Meistentheils ganz roth. Die Punkte sparsam. Welkt nicht. Das Fleisch weißgelblich, fein, abknackend, ziemlich saftvoll, von gewürzhaftem, vortrefflichen, weinartigen Zuckergeschmack, etwas ahnlich dem Winter-Borsdorfer. Die Kelchröhre geht bis auf das kleine und geschlossene Kernhaus.

Der Baum wächst lebhaft und ist recht fruchtbar.

69. * Reinette Fox. D. Nov. Jän. Kl.

Rund, gegen den Kelch abnehmend. Die etwas zäh fettige Schale zitronengelb, das aber größtentheils ganz mit roth überdekt ist. Gar keine wahren Punkte. Das Fleisch weiß, mit rothen Adern um das Kernhaus, fein, nicht besonders saftvoll, von gewürzhaftem, süßen, zimetartigen Geschmack.

Der Baum wächst lebhaft und liefert bald und reichliche Ernte.

125. * Niemann's rothe Reinette.
D. Dec. Apr. M.

Rund. Schön zitronengelb, das aber fast ganz mit glänzender Karmosinröthe überzogen ist. Die Punkte nur an der Sonnenseite deutlich. Oft Warzen. Welkt nicht. Das

Fleisch mattweiß, fein, fest, saftreich, von sehr angenehmen, gewürzhaften, fein alant=weinartigem Zuckergeschmack.

Der Baum wächst nicht stark, ist aber recht fruchtbar.

126. ** Schwarze's Blutreinette. D. Nov. Jän. M.

Ziemlich kugelförmig. Blau beduftet. Fast ganz blutroth. Die Punkte sehr zahlreich. Welkt gerne etwas. Das Fleisch weiß, sehr fein, fest, saftvoll, von gewürzhaftem, erhabenen, vortrefflichen Zuckergeschmack.

Der Baum wächst lebhaft und wird bald fruchtbar.

79. ** Getüpfelte Reinette. Lange rothgestreifte, grüne Reinette. Karmeliter=Reinette. D. *) Perlreinette. Perlapfel. Sch. Dec. Jun. M.

Hochaussehend, etwas konisch, doch meist etwas breiter als lang. Schön zitronengelb, freihängende Früchte rundum sanft abgesetzt karmosinroth gestreift und leicht getuscht oder nur punktirt. Die Punkte bräunlich, oft mit sternförmigen Kreischen umgeben, welche im Roth gelblich, in der Grundfarbe aber oft grün sind. Bisweilen fehlen aber alle Punkte. Welkt nicht. Das Fleisch gelblich weiß, fest, sehr fein, saftreich, von erhabenem, gewürzhaften, fein weinsäuerlichem Zuckergeschmack. Ist für unser Klima ein sehr vorzüglicher Apfel. Kann nicht genug verbreitet werden, und darf in keiner Sammlung fehlen.

Der Baum wird mittelmäßig groß, verlangt guten Boden, ist fruchtbar, trägt aber nicht strotzend. Seine Aeste treiben in sehr spitzigen Winkeln empor. h. z.

117. ** Muskat=Reinette. D. Dec. Jun. M.

Breiter als hoch, gegen den Kelch etwas verjüngt. Gelb mit gedrängtem Karmosinroth gestreift, getuscht oder

---

*) Sieh das vorstehende alphabetische Verzeichniß unter Punkte.

verwaschen. Welkt nicht. Das Fleisch weißgelblich, fein, voll Saft, von ganz vorzüglich angenehmen, gewürzhaftem, zuckerartigen Geschmack, mit Muskat und Fenchel. Eine sehr gute Frucht.

Der Baum wird nicht groß, ist frühzeitig, jährlich und außerordentlich fruchtbar. Bleibt auf Johannisstämmen sehr klein, gibt auf Wildlingen bessere Zwerge. Bei dem großen Vorrath vieler andern guten Reinetten ist dieser Baum für unser Klima nicht besonders zu empfehlen, indem er leicht krebsig wird, gebauten Boden verlangt, und sehr klein bleibt.

165. ** Röthliche Reinette. D. Dec. Jun. M.

Bald etwas plattrund, bald etwas walzenförmig, immer breiter als hoch. Die etwas geschmeidige Schale hoch zitronengelb, die Hälfte karmosinroth gestreift, und etwas getuscht. Die Punkte sehr fein. Welkt fast nicht. Das Fleisch weißgelblich, sehr fein, ziemlich fest, saftvoll, von erhabenem, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Gehört unter die allerbesten Reinetten.

Der Baum wächst sehr lebhaft; liefert bald und reichliche Ernte. Das Blatt ist charakteristisch mit sehr scharfen, starken, spitzigen Zähnen besetzt. h. z.

136. * Rother Taffentapfel. Pr. N. Dec. Jun. M.

Walzenförmig. Fast ganz roth. Im Liegen feinfettig. Welkt nicht. Das Fleisch gelblich, fest, nicht zu saftvoll, erhaben süßweinsäuerlich.

Der Baum bleibt klein. Die Aeste steigen in sehr spitzigen Winkeln empor. Ist sehr früh, jährlich und äußerst tragbar. h.

110. * Weilburger. D. Dec. Jun. M.

Form und Größe dem Winterborsdorfer ähnlich, etwas mehr kegelförmig und spitziger. Fein fettig. Gelb zur

Hälfte karmosinroth. Die Punkte im Roth ins Auge fallend, auch Warzen und Flecken. Riecht fein violenartig. Das Fleisch sehr weiß, fein, voll Saft, dem Borsdorfer sehr ähnlich, aber nicht so sehr gewürzt. Durch seine lange Haltbarkeit bei immer gleichbleibendem Geschmack, ohne zu welken, empfiehlt sich diese Frucht.

Der Baum treibt feines Holz, wird sehr und alljährig tragbar. h.

---

c. Graue.

1) Ihre Grundfarbe ist grün bis zum schmuzigen unansehnlichen Gelb. 2) Die Rostüberzüge, oder die über den größten Theil der Frucht verbreiteten Rostanflüge, sind sehr sichtbar. 3) Die Sonnen-Seite ist oft schmuzig-bräunlich oder ockerfärbig-roth. 4) Welken alle sehr stark.

---

104. * Gelber Fenchel-Apfel. D. Nov. Jun. Kl.

Platt gedrückt. Zimmetfärbig rostig mit etwas Röthe. Welkt stark. Das Fleisch weiß, fein, nicht sehr saftig, im Geschmack von feinster Zimmet- und Anis-Mischung.

Der Baum klein, zärtlich, wird leicht krebsig, fordert guten Boden und warmen Stand.

135. * Grauer Kurzstiel. D. Dec. Apr. Gr.

Platt. Farbe, Geschmack der Frucht und Baum ähnlich der grauen Reinette. Welkt. Das Fleisch weißgelblich, sehr fein, ziemlich fest, nicht reich an Saft, von gewürzhaft, weinsäuerlich zuckerartigem Geschmack.

Der Baum groß und stark und recht fruchtbar.

106. * Englischer Gewürz-Pepping. Oct. Nov. M.

Der Muskatreinette ähnlich in Form. Gelbgrünlich, an der Sonne angenehm roth, mit vielem Rost überzogen. Keine Punkte. Das Fleisch weiß, sehr fein, fest,

saftvoll, von angenehmen, gewürzhaftem, zuckerartigen Geschmack. Das Kernhaus fast kalvillartig.

Der Baum wird ziemlich stark und ist sehr fruchtbar.

10. ** Aechte graue französische Reinette. D. Lederapfel. Pr. N. 1 Jahr. Gr.

Platt, gegen den Kelch zugespitzt. Olivengrün, an der Sonnenseite gelbgrün, mit schmutzigem Roth. Ueber diese Grundfarbe verbreitet sich ein glanzloser, rauher, schmutzig grauer Rostüberzug, der oft die ganze Frucht bedekt. Viele weißgrüne Punkte. Das grünliche Fleisch riecht moschusartig; ist weich, locker, ziemlich saftig, von spezifischer, feiner, nach Bisam schmeckender, zuckerartiger Weinsäure. Ist von vielen sehr hoch geschätzt. Ein sehr guter Tafelapfel, und eine von den besten ökonomischen Früchten.

Der Baum wächst sehr lebhaft mit sehr starken Trieben, ist sehr tragbar auch in ungünstigen Jahren.

In großen ökonomischen Anlagen sollte dieser Baum den fünften Theil Platz besetzen. Soll vielen und vortrefflichen Most liefern. h. z.

171. ** Englische Spitals-Reinette. D. Dec. Apr. M.

Kugelförmig, aber höher als breit. Die rauhe Schale gelb mit einem Anflug leichter Röthe, das oft fast ganz mit zimmetartigem Rost überzogen ist. Die Punkte nicht sehr bedeutend. Welkt spät. Das Fleisch weißgelblich, sehr fein, fest, recht saftvoll, von kraftvollem, gewürzhaften, sehr angenehmen, zuckerartigen Weingeschmack, viel ähnlich dem englischen Goldpepping.

Der Baum wächst stark und ist ungemein fruchtbar.

74. ** Zitzen-Reinette. D. Dec. Apr. M.

Platt, käßförmig, dem Zwiebel-Borsdorfer sehr ähnlich. Die rauhe Schale gelb mit etwas Röthe, mit bald sehr vielen zimmetfärbigen Rost, der bald sehr unbedeutend seyn kann. Die Punkte sehr häufig. Welkt. Das

Fleisch weißgelblich, sehr fein, saftvoll, von sehr angenehmen, kräftigen, gewürzhaften, erhabenen, etwas weinartigen Zuckergeschmack, ähnlich der Reinette von Orleans.

Der Baum wächst etwas langsam und ist sehr fruchtbar. z.

---

### d. Goldreinetten.

1) Sind auf der Sonnenseite schön karmosinroth verwaschen oder gestreift. 2) Die Grundfarbe wird im Liegen schönes hohes Gelb. 3) Ueber die Grundfarbe der Karmosinröthe der Sonnenseite verbreiten sich leichte dünne Anflüge, oder wahre Ueberzüge von Rost.

Die Goldreinetten sind sämmtlich sehr auserlesene, fast die besten aller bekannten, und dabei sehr schönen Aepfel. Auch in kleinen Privatgärten sollen Nro. 18, 30, 38, 45, 64, 96, 191, nicht fehlen. Diel bestimmte sie nach ihrer Güte in dieser Stufenfolge: Nro. 64, 45, 96, 18, 30, 191, 40, 172, 54, 65, 33, Nro. 59 ist eine ganz neue Frucht.

---

### 65. * Goldmohr. D. Dec. Apr. M.

Kugelförmig, platt. Matt goldgelb, die Sonnenseite mehrentheils etwas trüb karmosinroth leicht verwaschen. Die Schale ist aber fast gänzlich mit rauhem, braunröthlichen oder zimmetfärbigen Rost überkleidet. Wahre Punkte keine. Welkt gerne. Das Fleisch sehr weiß, fein, fest, voll Saft, von gewürzhaftem, zuckerartigen, weinsäuerlichen Geschmack.

Der Baum wächst nicht stark, trägt bald und jährlich.

### 64. ** Englische Wintergoldparmaine. König der Peppinge. Pepping von Holand. D. Dec. Apr. Gr.

Mehr kugelförmig als platt. An Form, Größe, Farbe, und selbst der Baum ähnlich der Reinette von Orle=

aus *). Goldartiges Gelb, auf der Sonnenseite karmosinroth gestreift und getuscht. Die Punkte nie sehr bemerkbar und bräunlich oder schwärzlich von Farbe. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, schwach ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, fast abknackend, recht saftvoll, von erhaben gewürztem, angenehmen Zuckergeschmack, ohne alle Beimischung von freier Weinsäure.

Einer der besten bekannten Aepfel, selbst für den Landmann. Streitet mit allen um den ersten Rang. Sollte er auch in hohem Geschmack übertroffen werden, so giebt ihm seine Größe, Schönheit, lange Haltbarkeit ohne zu welken und vorzüglich die gesunde und kräftige Vegetation des Baumes, der mit stolzer hoher Krone empor steigt und frühzeitig und ungemein fruchtbar ist, allen Vorzug. h. z.

40. ** Königlicher rother Kurzstiel.
D. Dec. Apr. M. Gr.

Stark platt, fast käßförmig. Die rauhe Schale schön goldgelb, das aber meistentheils mit einem feinen, hellgrauen Rost überzogen ist. Besonnte Früchte sind stark karmosinroth verwaschen und gestreift. Die Punkte unbedeutend. Welkt gerne. Das Kernhaus hat eine hohle Achse. Das Fleisch gelblich weiß, ungemein fein, weich, locker, saftvoll, von sehr erhabenem, zuckerartigen Weingeschmack.

Der Baum wird mittelmäßig groß, ist frühzeitig und ungemein fruchtbar. Kann nicht genug gepflanzt werden, da er hochstämmig sehr schöne Bäume macht, und die vollkommensten Früchte liefert. Gibt auch herrliche Zwerge. z.

172. * Rosenfärbiger Kurzstiel. D. Dec. Apr. Gr.

Plattrund. Die hohe zitronengelbe Farbe ist meistentheils mit einem schönen, blutartigen Karmosinroth stark

---

*) Die Reinette von Orleans welkt viel stärker, hat mehr Rost oder viele starke Punkte, gelberes Fleisch, welches nicht fest, sondern markigt ist.

verwaschen. Die Punkte sind grell. Schwärzliche Rostflecken häufig. Riecht angenehm rosenartig und welkt spät. Das Fleisch weiß gelblich, sehr saftvoll, markigt von kraftvollem, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack, der etwas rosenartiges hat. Vortreffliche Frucht für jede Anflanzung.

Der Baum wächst sehr stark, wird sehr groß, und will sich vertoben, ehe er Früchte bringt.

18. ** Große Kasseler Reinette. Wahre holländische Goldreinette. D. Dec. Febr. M. Gr.

Platt, oft etwas kugelförmig, nach dem Kelch abnehmend. Matt goldgelb mit trübrothen, kurz abgesetzten, sparsamen Streifen, dabei reichlich roth getuscht und punktirt. Die Schattenseite aber rein. Welkt nicht gerne. Die Kelchröhre geht fast bis zum Kernhaus. Das Fleisch weißgelblich, fein, markigt, sehr saftvoll, von gewürzhaftem, erhabenen, zuckerartigen, feinen, weinsäuerlichen Geschmack. Ausgesucht gut. Recht schätzbar für jeden Bedarf.

Der Baum wächst sehr lebhaft und steht mit den Aesten nicht stark ab. Bald und reichlich fruchtbar, selbst in ungünstigen Jahren. h. z.

54. * Kleine Kasseler-Reinette. D. Dec. Apr. M.

Dem Winterborsdorfer ähnlich in der Form. Goldgelb. Dieses ist sehr stark mit schönem Karmosinroth, so fein und häufig punktirt, daß solches oft verwaschen aussieht. In diesem Roth finden sich häufige, abgesetzte, dunkelröthere Streifen. Die eigentlichen Punkte sind sehr zahlreich, rauh und grau, Rostflecken, Figuren, Warzen und häufige, weißgraue schwarzeingefaßte Flecken sind nichts seltenes. Welkt erst spät. Das Fleisch weiß, fein, fest, voll Saft, von angenehmen, zuckerartigem Geschmack ohne Säure.

Der Wuchs des Baumes mittelmäßig groß, ist gesund und wird alt, kömmt selbst in etwas rauhen Gegenden noch sehr gut fort. Trägt frühzeitig und stark.

96. ** Englische Granat-Reinette.
D. Dec. Apr. M.

In äusserem Ansehen ähnlich der Reinette von Orleans. Kugelförmig, höher als breit. Ein drittel hohes Zitronengelb, das übrige schön karmosinroth verwaschen, mit etwas Streifartigen. Die Punkte sehr zahlreich gelblichgrau und bilden oft kleine Rostfleke oder Sternchen. Welkt erst spät. Das Fleisch weißgelblich, sehr fein, fest abknackend (peppingartig), saftvoll, von sehr angenehmen, gewürzhaftem, erhaben weinsäuerlichen Zuckergeschmack, ähnlich dem englischen Goldpepping. Eine herrliche Frucht für jeden Wunsch.

Der Baum von sehr starkem Wuchs, mit hochgehender Krone. Bald recht fruchtbar. h. z.

33. * Französische Goldreinette. D. Dec. Apr. M.

Größe und Form die eines Borsdorfers. Goldgelb mit dunklem Karmosinroth und etwas Streifen. Diese Farben sind oft fast gänzlich mit feinem, zimmetartigen Rost überzogen. Wo der Rost fehlt, sieht man theils feine, theils starke, sternförmige, hellgraue Punkte oder Flecken. Welkt gerne. Das Fleisch sehr weiß, fest, voll Saft, von sehr angenehmen, zuckerartigem Geschmack mit etwas feiner Weinsäure.

Der Wuchs des Baumes mittelmässig, frühzeitig und jährlich tragbar, Der Baum fordert guten Boden und warmen Stand. h. z.

38. ** Kronenreinette. D. Nov. Febr. Gr.

Nähert sich der Kugelform, breiter als hoch. Die feine, geschmeidige Schale hohes Goldgelb, das aber rundum mit etwas trübem, doch noch schönem Karmosinroth kurz abgesezt gestreift ist. Dazwischen finden sich auf der Sonnenseite bald starke rothe Punkte, oder rother Tusch. Beschattete Früchte sind oft rein goldgelb. Die Punkte sind häufig, oft auch kleine Anflüge von Rost, manchmal mehrere Flecken.

Riecht etwas erdbeerartig und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß und offen. Das Fleisch weiß, an der Schale gelblich, mit angenehmen Geruch und feinkörnigtem, markigten, saftvollen, erhaben zuckerartigen Geschmack mit beigemischter, feinsten Weinsäure, von wahrhaft edelstem Reinettengeschmack.

Der Baum wächst ungemein lebhaft und stark, treibt seine Aeste in spitzigen Winkeln, wird frühzeitig und alljährlich tragbar. Kann nicht genug angepflanzt werden. h. z.

59. ** Van Mons's Goldreinette.
D. Dec. Apr. *) M.

Bald fast walzenförmig, dann wieder kugelförmig, auch bisweilen breitrund. Die etwas zähfettige Schale hoch zitronengelb. Die Sonnenseite erdartig roth leicht verwaschen, oft nur goldartig. Darüber ist ein leichter Rost gesprengt, oft auch mit vielen, starken, rauhen, braunen Rostfiguren besetzt. Welkt gerne. Das gelbliche Fleisch sehr fein, fest, peppingartig, saftvoll, von erhabenem, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack.

Der Baum wächst sehr lebhaft, ist bald und sehr fruchtbar. Verträgt keinen warmen Sonnenstand.

30. ** Wahre Neujorker Reinette.
D. Nov. Febr. M.

Platt, einem großen Winterborstorfer ähnlich. Der Kelch ist sehr weit offen. Der Stiel nur eine Fleisch-Botze, sehr kurz. Goldgelb, mit trübem, verloschenen Roth, mit Spuren von Streifen auf der Sonnenseite. Rundum viele starke sternähnliche Punkte und Flecken von bräunlicher

---

*) Bei den neuen Früchten läßt sich über die wahre Zeitigung und Haltbarkeit nicht sicher entscheiden. Plinius Liber XVI. sagte schon, daß die Früchte auf jungen Bäumen später als auf alten reifen. — Omnes, quo magis senescunt, hoc maturius ferunt etc. An älteren Bäumen werden die Früchte auch an der Schale stärker roth und das eigenthümliche Rothe im Fleisch ist bei den Früchten junger Bäume oft kaum merklich.

Farbe. Die Schale springt gerne auf. Welkt gerne. Das Kernhaus hat eine hohle Achse. Das Fleisch gelblich weiß, sehr fein, weich, markigt, äusserst saftreich, von erhabenem, gewürzhaften Zuckergeschmack. Eine vortreffliche Frucht. *)

Der Baum wächst ungemein lebhaft und liefert frühzeitig und alljährlich reiche Ernte. Fordert guten, gebauten Boden, sonst werden die Früchte voller Rostflecken und Risse. z.

### 45. ** Reinette von Orleans. **)

D. Dec. Apr. M. Gr.

Bald hochaussehend, bald gedrückt platt. Stets bemerkbar breiter. Goldgelb, die Sonnenseite etwas schwach karmosinroth abgesetzt gestreift. Beschattete Früchte haben dafür ein etwas schillerndes Roth. Die Punkte zahlreich, stark, meistens sternförmig und rauh. Manchmal einen nezartigen Anflug. Muß spät vom Baum gebrochen werden, sonst welkt sie stark. Das Fleisch weißgelblich, sehr fein, voll Saft, markigt, von erhabenem, zuckerhaften, etwas zitronenartigen Geschmack. Eine ansehnlich große, sehr schöne, unter dem Tafelobst eine der ersten Früchte, die man köstlich nennen kann, wenn sie gehörig in Zwergform erzogen, spät vom Baum genommen und kühl aufbewahrt wird.

Schöner, stark wachsender gesunder Baum. Hohe ku-

---

*) Christ's Neujorker Reinette ist die hier folgende Reinette von Orleans. D.

**) Mein scharf beobachtender Freund, Herr Joseph Schmidberger, schrieb mir 1823, daß er unter der Reinette von Orleans, der Triumph-Reinette und dem Pepping von Holland keinen Unterschied finde. Selbst Diel sagt im III. Apfelheft Seite 226.: Diese Frucht hat viel nahe Anverwandte, mit denen man sie leicht verwechselt. z. B. mit der englischen Wintergoldparmaine, der kleinen und grossen Kasseler-Reinette, der Triumph-Reinette.

gelförmige Krone, frühe, ausnehmende Tragbarkeit. Wie alle feinen französischen Reinetten gut gebauten Boden und warmen Sonnenstand. h. z.

## Siebente Klasse.

## Streiflinge.

1) Sind sämmtlich meistens und fast immer abgesetzt rothgestreift. 2) Diese Streifen können um die ganze Frucht gehen, oder nur sehr unbedeutend auf der Sonnenseite seyn. 3) Die Streifen können allein, das heißt, rein gestreift seyn, oder zwischen diesen Streifen kann die Frucht auf der Sonnenseite noch roth punktirt, getuscht, oder rein verwaschen seyn, wenn sich nur nach der Schattenseite die Streifen wieder deutlich darstellen. 4) Das Kernhaus ist regelmäßig. 5) Sind vom Geschmack rein süß bis zum Weinsäuerlichen oder Sauren. 6) Sind nie von Geschmack wie die Rosenäpfel. 7) Welken nicht, als nur unzeitig abgethan, oder nachdem ihr Reifpunkt passirt ist. 8) Machen eine große und etwas schwere Klasse im wirthschaftlichen Obst aus.

Diese und die zwei folgenden Klassen sind eigentlich für den Landmann. Sie liefern das rein ökonomische Obst, das zu öffentlichen Anpflanzungen geeignet ist, wovon aber doch nicht wenige die Tafel zieren. Die Bäume sind meistens groß, einträglich, gesund und ohne Krebs. Die Frucht leidet früheres Abpflücken, verlangt keine so sorgfältige Aufbewahrung, und es liegt nicht so viel wie bei den Reinetten an dem Reifpunkt.

Diel hat von diesen Aepfeln, die fast alle in den zweiten und dritten Rang gehören, eine große Anzahl beschrieben, wovon ich nur die vorzüglichsten angepflanzt habe, da ohnehin fast jede Gegend reich an solchem gemeinen, ökonomischen Obst ist.

### a. Platte Früchte.

1) Sind in ihren Wölbungen nach den Stiel und Kelch nicht sehr verschieden und breitgedrückt. 2) Sind stets wenigstens einen halben Zoll breiter als hoch.

150. Grosser gestreifter Kastanienapfel.
D. Nov. Apr. Gr.

Regelmäßig plattrund. Mit Duft belaufen. Von häufigen Streifen und starken Tusch fast ganz roth. Riecht stark und welkt spät. Das Fleisch weißgelblich, fein, fest, saftvoll, von angenehmen, gewürztem, süß weinsäuerlichen Geschmack. Vortrefflich für die Oekonomie und selbst zum rohen Genuß recht angenehm.

Der Baum wird stark und groß. Trägt reichlich.

147. Brauner Matapfel. D. Dec. Jul. M.

Platt. Blau beduftet, die Grundfarbe gelbgrün mit vielem schwarzbraunen Schiller. Riecht sehr durchdringend. Welkt nicht. Im Geschmack ähnlich dem weißen Matapfel, doch etwas feiner und etwas gewürzter.

In der Vegetation des Baumes und dem ökonomischen Werth demselben ebenfalls gleich.

146. Weißer Matapfel. D. Dec. Jul. M.

Platt rund und sichtbar gerippt. Blau beduftet. Gelb mit bräunlichen Streifen, und zwischen diesen noch röthlich getuscht. Bei besonnten Früchten erhält eine schöne dunkelrothe Farbe die Oberhand. Riecht sehr stark violenartig und welkt nicht. Das weiße, lockere, körnigte Fleisch riecht angenehm säuerlich, und besitzt einen ganz eigenen, einschneidenden (pikanten), angenehm säuerlichen, fein gewürzhaften Geschmack. Der Nutzen in der Oekonomie ist unverbesserlich, ist für den Landmann zum rohen Genuß sehr gut und liefert vielen guten Most.

Der gesunde Baum wird äusserst groß und alt, liefert jährlich und über das andere Jahr aber reichliche Ernte. Die Blüthe widersteht ziemlich der ungünstigen Witterung. Wächst aber nicht schnell. Verdient zu Anpflanzungen in Feldern und Strassen allgemeine Empfehlung. h.

145. Aechter Winterstreifling. D. Nov. Apr. Gr.

Platt, nähert sich der Kugelform. Hellgelb und karmosinroth gestreift und getuscht. Welkt nicht. Das grüngelbliche Fleisch weich, locker, markigt, saftig, von sanftem, süßsäuerlichen Geschmack. Eine sehr gute ökonomische Frucht.

Der Baum wächst lebhaft und stark, wird groß und sehr alt. Trägt alternirend sehr voll. h.

115. * Brauner Winterapfel. D. Dec. Apr. M.

Plattrund, schön gerippt. Die fettige Schale wenig gelb, aber starke Röthe mit dunkleren Streifen. Riecht sehr angenehm, etwas violenartig. Welkt nicht. Das Fleisch grünlich weiß, fein, überfließend vom Saft, fast etwas schmelzend, von angenehmen, süßweinsäuerlichem, fein violenartigen Geschmack.

Der Baum hat äusserst lebhaften Wuchs, wird groß, trägt früh und ausnehmend stark. Verdient häufige Anpflanzung. h.

116. * Weißer Sommerrabau. D. Aug. Oct. M.

Platt, gegen den Kelch verjüngt. Die im Liegen etwas fettig werdende Schale ist vom Baum strohweiß. Die Sonnenseite ist blaßroth, kurz abgesetzt gestreift. Wahre Punkte oder sonstige Abzeichen findet man fast nicht. Riecht angenehm und welkt etwas. Das Fleisch weiß, locker, leicht, sehr weich, voll Saft, von angenehmer, fein gewürzhaften, versüßte Weinsäuren, die sich im Liegen aber sehr verliert. Zikadirt bisweilen um das Kernhaus. Eine recht gute, schöne Sommerfrucht, eßbar vom Baum.

Der Baum wächst langsam, bleibt klein, ist aber außerordentlich fruchtbar. Bleibt auf Johannisstämmen sehr klein. Nicht ins Freie. Schön in Töpfen.

b. Zugespitzte.

1) Sind ebenfalls breiter als hoch. 2) Laufen von der Mitte des Apfels gegen den Kelch spitzig zu, so, daß die obere Hälfte des Apfels kegelförmig oder pyramidenförmig aussieht, und der unteren Hälfte ganz unähnlich ist.

---

108. Prinzessinnapfel. D. Nov. Apr. M.

Die Form unregelmäßig. Die meisten gegen den Kelch spitzig. Die fettige Schale zitronengelb, die Sonnenseite sehr stark mit ziemlich breiten, dunklen Karmosinstreifen und Punkten besetzt. Welkt nicht. Das Fleisch gelblich, fein, ziemlich saftig, angenehm weinsäuerlich.

Der Baum wird mittelmäßig groß, trägt sehr frühzeitig und strotzend.

149. Rother, drei Jahre dauernder Streifling. D. Rother kalvillartiger Wintersüßapfel. C. M.

Stumpfabgespitzt, meistens wahrhaft platt, mit Duft und kalvillartigen Rippen. Die gelbe Grundfarbe ist mit blassem Roth meist ganz überzogen, das an der Sonnenseite dunkler und streifartig wird. Sehr viele schöne, gelbliche Punkte. Welkt nicht. Das Fleisch gelblich weiß, fein, nicht saftreich, markigt, und von etwas zuckerartigem Geschmack ohne Gewürz. Für die Oekonomie wegen langer Haltbarkeit. Zum rohen Genuß nicht geeignet.

Der Baum wächst ziemlich stark.

---

c. Längliche oder walzenförmige.

1) Sind an Höhe und Breite wenig verschieden. 2) Laufen von der Stielwölbung allmählig abnehmend gegen den Kelch hin, oder 3) laufen von der Mitte der Frucht abnehmend sowohl gegen den Stiel als gegen den Kelch.

---

94. * Großer rheinischer Bohnapfel.
D. Jän. Jul. M. Gr.

Die Form veränderlich, bald kugelförmig, bald konisch. Der Stiel ist nur ein dicker, sehr kurzer Fleischbotze. Blaßgelb, rundum schön, ziemlich breit, stets kurz abgesetzt, blaßroth und dunkelroth gestreift. Besonnte Früchte sind dabey oft stark roth getuscht. Das Fleisch sehr weiß, fest, abknackend, fein, saftig, von gewürzhaftem, fein süßen Geschmack ohne Spur einer Säure. Ein vorzüglich ökonomischer Apfel, der von keinem übertroffen wird, gibt vielen sehr haltbaren Most und kann im Frühjahr selbst die Tafel mit Ehre versorgen. Hält sich, ohne seinen Saft zu verlieren und ohne zu welken, bis tief im Sommer. Zum Welken vortrefflich.

Der gesunde Baum wird stark und groß, wächst pyramidenförmig in sehr spitzigen Winkeln hoch aufstrebend (in Feldern sehr wichtig) und äusserst tragbar, selbst in ungünstigen Jahren, wo andere Aepfel fehlen. h,

93. Kleiner rheinischer Bohnapfel.
D. Febr. Oct. M.

Länglich, oft fast walzenförmig. Anfangs hellgrün, im Liegen blaßgelb. Die Sonnenseite häufig abgesetzt schmutzig roth gestreift, dazwischen punktirt oder getuscht. Welkt nicht. Das Fleisch weißgrünlich, fest, voll Saft, der sich nicht verliert, von angenehmen, süßlichem Geschmack ohne Säure.

Der Baum hat mit dem vorhergehenden die größte Aehnlichkeit, wächst aber noch pyramidenförmiger und ist noch fruchtbarer.

---

d. Kugelförmige.

1) Die Wölbung der Frucht nach dem Stiel und dem Kelch hin ist sich ähnlich. 2) Die Breite ist von der Höhe keinen oder nur einen Viertel Zoll verschieden. 3) In die Hand gelegt, daß der Stiel und Kelch seitwärts stehen, haben sie eine einer Kugel ähnliche Form.

---

148. Brustapfel. D. Oct. Febr. Gr.

Kugelförmig. Die etwas zähfettige Schale ist ganz mit karmosinrothen, kurz abgesetzten Streifen besetzt, dabei noch an der Sonnenseite leicht roth getuscht und roth angesprengt. Welkt nicht. Das Fleisch weißgelblich, locker, sehr saftvoll, von sehr angenehmen, zuckerartigem, fein weinsäuerlichen Geschmack. Ein brauchbarer Apfel sowohl für die Oekonomie als für den rohen Genuß.

Der Baum wird stark und groß. Die Aeste stehen stark ab. Ist frühzeitig und reichlich tragbar.

---

## Achte Klasse.

### Spitzäpfel.

1) Haben ein regelmäßiges Kernhaus. 2) Sind nie mit Duft belaufen. 3) Sind nie gestreift und entweder einfärbig, oder auf der Sonnenseite roth verwaschen. 4) Laufen gegen den Kelch stets spitzig, verjüngt zu. 5) Sind süß oder weinsäuerlich bis zum Reinsauren. 6) Welken nicht leicht.

---

151. Blutapfel. D. Nov. Apr. Gr.

Fast walzenförmig. Lebhafte Blutfarbe. Das Fleisch weiß und schwach rosenroth, saftig, grobkörnigt, von sehr angenehmen, weinsäuerlichem Geschmack, mit etwas Erdbeerenparfüm.

Der Baum wird von mittlerer Größe und ist sehr tragbar.

53. Gelber Konfektapfel. D. Sept. M.

Länglich. Die feinfettige Schale hoch zitronengelb, an der Sonnenseite bisweilen etwas Gold, oder einen leichten Anflug erdartiger Röthe. Riecht ungemein stark und angenehm. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, fein, saftig, locker,

wie schwammigt, von süßem, etwas feinsäuerlichen Geschmack.

Der Baum groß und ungemein fruchtbar. Schöne Frucht.

101. Großer Winterfleiner. D. Nov. Apr. Gr.

Kegelförmig. Gelb mit einem starken Anflug angenehmer Röthe an der Sonnenseite. Riecht stark und angenehm und welkt nicht. Weißes, etwas grobkörnigtes, weiches, saftvolles, sehr angenehmes, gewürzhaftes, zuckerartiges, etwas weinsäuerliches Fleisch.

Der Baum wird sehr groß, stark und sehr fruchtbar.

---

## Neunte Klasse.

### Plattäpfel.

1) Sind stets breiter als hoch. 2) Sind nie gestreift. 3) Sind entweder einfärbig oder auf der Sonnenseite mehr oder weniger roth, verwaschen oder etwas getuscht. 4) Haben ein regelmässiges Kernhaus. 5) Sind nie fettig zu fühlen. 6) Welken nicht leicht. 7) Vom Geschmack reinsüß bis zum Reinsaueren.

---

### a. Rein Platte.

1) Die Differenz der Höhe und Breite fällt sichtbar in die Augen. 2. Die Breite ist stets einen halben Zoll mehr als die Höhe.

---

25. Api. Kleiner Api. Kindsapfel.
D. Dec. Jun. Kl.

Sehr platt und fein gerippt. Blaßgelb, zur Hälfte roth. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, sehr fein, voll Saft, süßlich, rosenartig. Wenn er passirt ist, erhält er vom Stiel bis zum Kernhaus eine blaßröthlich schimmerde Farbe.

Der Baum wird nicht groß und trägt strozend.

56. Grüner Fürstenapfel. D. Dec. Jul.

Platt, gegen den Kelch etwas verjüngt. Gelbgrünlich mit bräunlicher Röthe. Auffallend schwer. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, fest, fein, außerordentlich voll Saft, schwachsäuerlich ohne Gewürz.

Der Baum wächst sehr stark, ist früh, jährlich und sehr tragbar. Schätzbare ökonomische Frucht.

36. Jakob's Apfel. D. Jul. Aug. Kl.

Neigt sich gegen die Kugelform. Blaß strohgelb, auf der Sonnenseite blaß karmosinroth, was auch ganz fehlen kann. Das Fleisch weiß, locker, weich, ziemlich saftig, von fein säuerlichem Geschmack. Wird nach vierzehn Tagen mehlicht.

Der Baum wird nicht groß, trägt sehr bald, jährlich und strotzend.

153. Drei Jahre lang dauernder Mutterapfel. D. M. *)

An Form, Größe, Farbe sehr ähnlich einem mittelmäßigen Winterborsdorfer, nach dem Kelch aber etwas verjüngter. Viele Punkte und Rostflecken. Welkt selten. Das Fleisch sehr weiß, fein, voll Saft, fest, doch markigt, von feinem, reinen, weinsauren Geschmack, den dieser Apfel unverändert behält. Verdient alles Lob. Wird im März eßbar.

Der Baum wird groß, ist sehr gesund und geht hoch in die Luft. Trägt reichlich, vorzüglich ins Freie, da zumal der rohe Genuß der Frucht nicht anlockend ist. h.

5. * Rother Stettiner. D. Dec. Jul. M.

Kein Apfel ist vielleicht in ganz Deutschland so bekannt, als dieser, ein Zeugniß seiner allgemeinen Brauch-

---

*) Mit der sehr langen Haltbarkeit der Aepfel hat es wenig auf sich, indem sie keinen Werth mehr haben, sobald neue zeitigen.

barkeit. Er führt viele Provinzial-Namen, als: Rother Herrnapfel, rother Rostoker, Annaberger, Berliner Glasapfel, Bödigheimer, in Oesterreich Malerapfel, und bei uns rother Zwiebelapfel.

Der große einträgliche Baum ist eine wahre reiche Zierde für sein deutsches Vaterland. In ökonomischen Anlagen darf der vierte Theil damit besetzt werden. Auch auf keiner Tafel verschmäht man diese feinsäuerliche Frucht.

Schön plattrund, bisweilen durch bemerkbare Rippen entstellt. Die Schale blaßgrün, im Liegen fast gelblich, auf der Sonnenseite hell blutroth. Die Punkte häufig. Bräunliche Rostflecken nicht selten. Welkt gar nicht, bekömmt, wenn er passirt ist, bittere Stippen. Das Fleisch weiß, ins Grünliche spielend, saftig, fein, fast markigt, fest, von einem eignen, körnigten, süßweinigten Geschmack, der etwas Weniges muskatellert.

Der Baum prahlt in stolzer Größe, ist ähnlich dem Wuchs der Matäpfelbäume, und steht ebenfalls mit seinen Aesten stark ab. Er trägt über das andere Jahr sehr reichlich. Verlangt aber guten tiefen Boden. In unserem sandigen, leichten Grund sind alle diese Bäume, die hier gleichsam zu Haus sind, etwas brandig, und sind vorzüglich kenntlich durch häufige, kropfartige Auswüchse an den Aesten und Zweigen. h. z.

154. Gelber Herbst-Stettiner. D. Oct. Jän. Gr.

Platt, auch kugelförmig. Die zäh fettige Schale zitronengelb, stark roth an der Sonnenseite. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, körnigt, jedoch fein, sehr saftvoll, etwas locker, von recht angenehmem, zuckerartigen Geschmack mit feiner Weinsäure erhöht. Eine wahrhaft große, ungemein schöne Frucht für den Landmann.

Der Baum wächst sehr lebhaft mit abstehenden Aesten und ist sehr fruchtbar.

158. * Wahrer gelber Winter-Stettiner.
D. Dec. Jun. Gr.

Platt wie der rothe Stettiner. Anfangs Seladon,

das spät und allmählig hell zitronengelb wird, besonnte Früchte sind auf einer Seite und um die Stielwölbung erdartig roth. Die Punkte weitläufig, im Roth gelblich, im Gelb grau nebst Rostfleken, wie bei dem rothen Stettiner. Riecht stark und angenehm weinartig. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, fest, saftreich, markigt, von sehr angenehmen, gewürzhaftem, weinsäuerlichen Zuckergeschmack, der den des rothen Stettiners weit übertrifft.

Der Baum wächst nicht sehr stark, wird aber doch mittelmäßig groß und ist sehr fruchtbar. Er verdient die allerhäufigste Anpflanzung, sowohl in Feldern, als an Strassen, da die Frucht fest hängt und zum rohen Genuß nicht anreizt. *) h.

92. * Wachsapfel. D. Dec. Jän. M.

Regelmäßig platt. Die sehr feine Schale wachsartig weißgelb mit sehr schöner blassen Röthe an der Sonnenseite, die im Schatten mangelt. Punkte, auch Warzen finden sich. Der Geruch fein rosenartig. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, fein, nicht sehr saftig, weich, sehr angenehm weinsäuerlich, mit etwas flüchtigem Kalmus-Geschmack.

Der Trieb des Baumes mittelmäßig.

8. * Weißer Winter-Taffetapfel. D. Dec. Mai. M.

Eine dem Wachsapfel sehr ähnliche Frucht. Die Farbe der äusserst feinen, glasartig glänzenden Schale hell strohweiß, das nur auf der Sonnenseite etwas ins Gelbbräunliche schillert, ohne Röthe. Das Fleisch schneeweiß, fein, fest, saftig, säuerlich, etwas alantartig. Diese Frucht, die man nicht zu den vorzüglicheren rechnen kann, zählt viele Liebhaber und ist hier sehr beliebt. h. z.

Der Baum wird nicht sehr groß, aber fruchtbar. h.

---

*) Dieser Apfel, der kleine und große rheinische Bohnapfel, sollen starken, hellen, haltbaren Apfelwein liefern. Diel nennt noch den Pomeranzenapfel, den Karpentin, den Sedan, die ich aber nicht besitze.

### b. Kugelförmige.

1) Das Auge entscheidet über die Verschiedenheit der Höhe und Breite nicht leicht. 2) Die Breite ist selten einen Viertel=Zoll stärker, als die Höhe. 3) Die Frucht, quer in der Mitte durchschnitten, macht fast gleiche Hälften.

---

### 50. Brünerling. Pr. N. Kl.

Länger als ein Jahr haltbar, Form und Farbe wie der Winterborsdorfer. Der Stiel ist auffallend lang. Welkt nicht. Fleisch fest, nicht saftig, etwas herb weinsäuerlich.

Der Trieb des Baumes stark. Recht fruchtbar. Im Frühjahr und Sommer herrlich auf dem Obstmarkt.

### 155. Deutscher Glasapfel. D. März. Sept. Gr.

Gelb mit grünen Spuren. Selten etwas düstre Röthe. Punkte häufig. Welkt nicht. Das Fleisch weißgelblich, fest, fein, voll Saft, von feinem, gewürzhaften, säuerlichen Geschmack.

Der Baum wird sehr groß und sehr alt, dem rothen Stettiner in Wuchs ähnlich und trägt fast jährlich. Er kömmt in rauhen, gebirgigten Gegenden noch fort und seine Früchte hängen fest. Ganz geeignet für freie Plätze. h.

### 47. Johannisapfel. D. Jul. Kl.

Ausser der frühen Zeitigung ist diese Frucht unbedeutend, der Stamm aber merkwürdig als Unterlage zu den Aepfelzwergen.

### 156. * Fränkischer Königsapfel. D. Nov. Febr.

Kugelförmig, meistens um den Kelch uneben. Hochzitronengelb mit Goldröthe und kleinen karmosinrothen Flecken an der Sonnenseite. Welkt nicht. Das Fleisch weißgelblich, locker, ziemlich saftvoll, erhaben süß, etwas fein weinsäuerlich mit etwas Violenparfüm.

Der Baum stark und tragbar. Fordert sehr guten Boden und warmen Stand. Nicht an Landstrassen, da die Frucht sehr anlokend ist.

157. Winter=Zitronenapfel. D. Dec. Apr. Gr.

Bald kugelförmig, bald plattrund. Sehr schön zitronengelb ohne Röthe. Die Punkte weitläufig. Oefters Warzen. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, fest, abknackend, spröde, sehr saftvoll, von feinem, einschneidenden, weinsäuerlichen Geschmack ohne besonderem Aroma.

Der Baum wird groß nnd fruchtbar.

15. Zigeuner=Apfel. Pr. N. Dec. Jän. M.

Dunkelbraun, fast schwarz. Welkt nicht. Fleisch grünlich, locker, saftig und weinsäuerlich. Für die Küche.

---

## Anhang.

Nachstehende sieben Aepfelsorten erhielt ich durch die freundschaftliche Güte des würdigen Herrn Joseph Schmidberger, regulirten Chorherrn im Kloster St. Florian, als pomologischer Schriftsteller rühmlichst bekannt.

132. ** Karoline Auguste. Sch. Sept. Oct. Gr.

Eine aus dem Kern des gestreiften Rosenapfels von Schmidberger gezogene neue vortreffliche Frucht, der er den Namen Ihrer Majestät der Kaiserin von Oesterreich beilegte.

Gehört in die Klasse der Rosenäpfel. Die Form unbeständig, bald mehr oder weniger platt, bald etwas hoch gebaut und gegen den Kelch zugespitzt, bald nähert er sich der Kugelform, nebst kalvillartigen Rippen. Die Schale überaus zart und glänzend, wie jene des weißen Winter=Taffetapfels, mit dem er auch etwas ähnlichen Geschmack hat. Die Farbe weiß, auf der Sonnenseite hellrosenroth angelaufen, geflammt oder gestreift. Das Fleisch

blendend weiß mit rosenrothen Adern, sehr fein körnigt, saftreich, gleichsam im Mund zerfliessend, weinsäuerlich, gewürzreich. Einer der besten Aepfel.

Der Baum wächst kräftig, und ist dem des gestreiften Rosenapfels sehr ähnlich, trägt sehr gerne und voll. h. z.

### 133. ** Pretiosa. Sch. Jän.

Kam von Wien an Diel und von diesem an Schmidsberger nach St. Florian, wo er schon getragen hat. Eine kugelförmig gestreifte Reinette. Das gelbliche Fleisch ist von gewürzter Säure mit Zucker.

Der Baum wächst stark.

### 134. ** Gestreifter Rosenapfel. Sch. Aug. Sept. Gr.

Bald rundlich, bald hochaussehend, gegen den Kelch verjüngt mit Rippen. Die graulich gelbe Grundfarbe nur auf der Schattenseite sichtbar, die andere karmosinroth und dabei kurz abgesetzt dunkelroth gestreift. Das Fleisch weiß mit rosenrothen Adern, sehr fein körnigt, beinahe butterhaft, saftreich, von etwas weinsäuerlichem, gewürzhaften, überaus angenehmen Rosengeschmack, der ihn zu den besten der Rosenäpfel erhebt. Vermuthlich eine neue Frucht, in St. Florian vorgefunden.

Der Baum ist ausnehmend fruchtbar, so daß er sich gleichsam zu Tod trägt. Wird daher nicht groß und nicht alt. z.

### 162. * Zweimal tragender Rosenapfel. Sch. Aug. Nov.

Die erste Frucht ist ein prachtvoller, oft ansehnlich großer, mit blauem Duft belaufener Sommerapfel. Hochgebaut, gegen den Kelch etwas verjüngt, mit kalvillartigen Rippen. Die weißlichgrüne Grundfarbe oft nur etwas an der Schattenseite sichtbar; das Uebrige karmosin- oder blutroth. Riecht angenehm. Das Fleisch weiß mit rosenrothen Adern, markigt, erhaben, weinsäuerlich. Die zweite Frucht zeitigt selten, und nie vor dem November.

Der Baum wird nicht groß, indem er fruchtbar ist. Schmidberger fand diesen merkwürdigen Baum zu Wartberg im Mühlkreis. z.

159. Griesapfel. Sch. Oct.

Theils kugelrund, theils plattgedrückt, darin ähnlich dem weißen Winter-Taffetapfel. Von seinen vielen grauen, weißeingefaßten Punkten, wie der Gries aussehend, vermuthlich seinen Namen. Die Schale sehr zart und glänzend, an der Sonnenseite etwas geröthet, übrigens grünlichgelb. Statt der Röthe oft blaßrothe Kreischen, wie die Reinette von Breda. Fleisch weiß, fest, ungemein saftreich, weinsäuerlich zusammenziehend, für den rohen Genuß nicht geeignet. Ein Wiener Metzen dieser Aepfel giebt einen halben Eimer, also eben so viel Most als ein Metzen Birnen. Der Wein ist geistig, goldgelb, ins neunte Jahr haltbar.

Der Baum ist überaus fruchtbar und erreicht deswegen nicht die Größe und das Alter des Weingartling und Wiesling.

160. Weingartling. Sch. Nov. Jul. M.

Eine Reinette in der Größe eines starken Winterborsdorfers. Fast kugelförmig, gegen den Kelch etwas abnehmend. Grünlichgelb, aber fast rundherum dunkelroth gestreift, getuscht oder punktirt. Das Fleisch gelb, weinsäuerlich und gewürzhaft. Wird von dem Landmann gerne gegessen und ist in der Küche beliebt. Als Mostapfel ist er überall sehr geschätzt und wird von Vielen für den besten gehalten. Er liefert einen goldgelben weinigten Most, der schon im dritten Jahr angenehm zu trinken, im fünften und sechsten am besten, und bis ins achte Jahr haltbar ist.

Der Baum wird groß und dauerhaft und trägt alle zweite Jahr reichlich. h.

161. Wiesling. Sch. Oct. Apr. M.

Gehört zu den Rosenäpfeln. Hoch gebauet, gegen den

Kelch spitzig zulaufend. Grünlichgelb, bisweilen etwas roth angelaufen. Das Fleisch weiß, feinkörnig, saftreich, weinsäuerlich ohne Erhabenheit. Wird als Mostapfel sehr geschätzt, da er einen hochgelben, weinigten Most liefert, der sich bis ins siebente Jahr hält.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß und alt, hängt sich zwar nicht so voll als der Weingärtling, trägt aber fast alle Jahre.

---

## Von Diel erhaltene, noch nicht beschriebene Aepfelsorten.

57. Schulz's Pepping. 84. Neuer Pepping. 85. Radauer Reinette.

## Neue englische Aepfel, die sehr vorzüglich seyn sollen.

67. Pomme Browne. 75. Duc de York. 178. Red quaredon I. Quarrington. 179. Golden Harvey. 180. Foxley Russian Apple. 181. Rather ripe Apple. 182. Kerry Pippin. 183. Downton's Pippin. 184. Aschmead's Kernel. 185. Wellington's Apple. 188. Travers Apple. 189. Alexander Apple. 190. Gochle Pippin.

## In den Transactions of the Horiculturale Society of London abgebildete und von der Gesellschaft erhaltene Aepfel.

192. Orange Apple. 193. Yorkshire gruning. 194. Grange Apple. 195. Kirke's Jncomparable. 196. Minchut Crab. 197. Breedon Pippin. 198. Fair's Nonpareil. 199. Murtoke's Pippin. 200. Norfolk Storing. 201. Norfolk Blaufin. 202. Lamb's Abbey Pearmain. 203. Kirke's scarlet Admirable. 204. Engl. rothe Winterparmaine. 205. Strawbury Apple. 206. Newtown Pippin. 207. Pitmaston's Non-Pareil. 208. Ord Apple.

---

209. Pile's Russet. London. 210. Spanische Reinette. Paris. 211. Lemon Pippin. 212. Französischer Rosenapfel. Sehr schön. 213. Venetianer. Groß, sehr schön. Florenz. 214. Dominiska. 215. Multhaupt's Gulderling. 216. Gestreifter Winter-Paradiesapfel. Groß, schön, gut. 217. Tirolesa Rosa. Florenz. Gut. 218. Eydolken. Harlem. 219. Yellow Jngestrie. London. 220. Dietzer weiße Winterreinette. Groß. 221. Frühe gestreifte Sommerparmain. Achen. 222. Azerolier superbe. Paris. 223. Cousinot rayé d'aout. Köln. 224. Calville de la Cour. Köln. 225. Brüsseler grüner Kurzstiel. Bonn.

### Von Achen und Mastrich.

226. Apfel von Welterer. 227. Reinette Beck. 228. Calville Corten. 229. Pomme des 18 pouçes. 230. Schmet's Apfel.

---

### 231. Braunschweiger Milchapfel.

Ein sehr schöner früher Sommerapfel. Diel 8tes Heft. Seite 63.

### 232. Triumpf-Reinette.

Eine vorzügliche, aber noch nicht fest bestimmte Sorte. Diel 1. Heft. Seite 178.

## Ebenfalls noch nicht bestimmte Aepfel.

### 44. Weißer Kurzstiel.

Bei Diel finde ich keinen weißen Kurzstiel, wohl aber in Christ's Wörterbuch, und im deutschen Fruchtgarten. IV. Band. Seite 25.

### 103. Doppelter Agatapfel.

Soll der rothe Winterkronapfel nach Diel seyn.

### 111. Nordreinette.

Die Nordreinetten des Diel und Christ sind verschiedene Aepfel.

Diese drei letzten Sorten sind nach dem deutschen Obstgärtner von Herrn Sickler.

### 118. Gurkenapfel.

Soll die Form einer Gurke haben.

Dieß sind nun die von mir erzogenen Aepfel, welche hinreichen, jede Apfelanflanzung nach Wunsch gehörig zu besetzen.

Wer eine größere Mannigfaltigkeit zu haben wünscht, der wende sich an meinen Freund J. E. Fürst, der Diel's sämmtlich beschriebene Aepfel, so weit es noch möglich ist, in Frauendorf anpflanzte, und sie entweder als Hochstämme, oder auch zur schnelleren Verbreitung als einjährige Kopulanten oder Okulanten abgibt, wo dann 100 Sorten nur 12 fl. kosten, wofür man anderswo bis jetzt nicht einmal 100 Sorten Propfreiser bekam.

# Birnen.

Der Birnbaum (Pyrus communis L.) ist viel mehr empfindlich auf seinen Grundstamm, Standort und Boden, als der Apfelbaum. Viele Birnen erreichen nur an einer warmen Wand ihre hohe Güte, wie fast alle Winterbirnen. Die Winterbergamott, die kostbare Bergamott von Bugi ꝛc. bekömmt im Freien nur rübenartiges Fleisch. Mehrere Sommerbirnen erhalten nur im Hochstamm ihren wahren Parfüm, wie die Rousselet von Rheims, die Salzburgerbirne ꝛc. und viele, und gerade unsere köstlichsten Früchte erzieht man nur in Zwergform zur Vorzüglichkeit.

Die Quitte ist der gewöhnliche Grundstamm für Birnenzwerge. Sie verträgt aber durchaus keinen sehr sandigen, zu lockeren und auch keinen nassen Boden, und leistet bei Weitem das nicht, was der Johannisstamm im Allgemeinen für die Aepfel ist. Einige Sorten kommen auf der Quitte ganz und gar nicht fort. Elend, kümmernd, verkrüppelnd oder langsam absterbend vegetiren darauf nur viele köstliche Birnen. Einige wachsen zwar auf dieser Unterlage lebhaft, aber wenn diese nicht ganz den ihr angemessenen Standort hat, so werden nicht die eigenthümlich herrlichen, fehlerfreien Früchte erzeugt. Alle diese Birnen, welche auf der Quitte nicht fortkommen wollen, äußern auch auf Wildling mehr oder minder Empfindlichkeit auf Standort und Boden; und man hat zur Erziehung dieser meistentheils sehr kostbaren Früchte besondere Sorgfalt zu verwenden. Viele Sorten

wachsen aber auch auf Quitte vortrefflich und ganz ohne Fehler. Der Birnquitte gibt man vor der Apfelquitte, vermuthlich wegen ihrer etwas lebhafteren Vegetation den Vorzug. Neuere Erfahrungen rühmen die portugiesische Quitte, als vorzüglich angemessen für Birnenzwerge. Allein es fehlen darüber noch hinlängliche, vieljährige Proben und Versuche. *)

Man fieng daher in den neueren Zeiten wieder an, viele Zwerge auf Birnen-Wildlingen zu erziehen, und Diel bezeichnet uns schon mehrere Sorten, die auf Wildlingen keinen frechen, sondern nur einen mittelmäßigen, oft nur kleinen Wuchs haben, und schöne baldtragende Zwergbäume liefern. Man nimmt zu solchen Unterlagen nicht alle Wildlinge ohne Unterschied, sondern man wählt dazu nur solche, die einen schwachen, jedoch keinen verkrüppelten, ungesunden Wachsthum zeigen. Gut verfährt man, wenn man zu

*) Ueberhaupt habe ich öfters bemerkt, daß in der Pomologie die Irrthümer Anderer häufig nachgeschrieben werden, indem die Versuche Ausdauer und viele Jahre Zeit erfordern. Im Taschenbuch des verständigen Gärtners (Le bon jardinier), aus dem Französischen übersetzt von J. F. Lippold. 1824. I. B. Seite 412 liest man, daß jene Birnen, die auf Quitte nicht gedeihen, darauf fortkommen, wenn man zuerst Butterbirnen, Virgouleusen auf selbe veredelt und auf diese erst jene Sorten bringt. Diese Behauptung findet sich in mehreren Schriften. Meine darüber angestellten vielen Versuche schlugen aber gänzlich fehl, und ich konnte dadurch keine Verbesserung wahrnehmen. Die frühe Schweizer-Bergamott, Franz II., die gute Graue giengen ganz ein; die übrigen kränkeln eben so, wie unmittelbar auf Quitte selbst. Einige Jahre gedeihen auch öfters diese Sorten auf Quitten wohl, aber auf die Dauer niemals, was gerne zu voreiligen Schlüssen leitet. Mehr hievon im Archiv der Agriculturchemie I. Bd. 1804: Das Ueberpfropfen der Bäume betreffend vom Professor Wildenow. Obiges Taschenbuch haben die Gebrüder Baumann mit Noten begleitet, und entwikeln darin sehr gründliche Kenntniße der Pomologie.

diesem Zweck Kerne von schwachtreibenden Sorten säet, als: von der grauen und weißen Butterbirne, der grauen Dechantsbirne, der Winterambrette rc. *)

Obwohl die Quitte für viele, und meistens unsere besten Birnen keinen genügenden Grundstamm gibt, obwohl es sehr zu wünschen wäre, daß dafür eine andere tauglichere Unterlage aufgefundeu würde; so kann man doch derselben das Verdienst der baldigen und höchsten Fruchtbarkeit nicht absprechen. Ueberaus reichlich und in kurzer Zeit tragen die auf Quitte geeigneten Birnbäunie, besonders wenn man sie frei und ohne Schnitt wachsen läßt. Sie erfordern aber stets feste Pfähle, um vom Sturm gesichert zu seyn. Der ihnen angemessen gegebene, aber nothwendige Dünger wird tausendfältig belohnt. Bei diesen Bäumen tritt wegen ihrem schwachen Wurzelvermögen das bei allen Obstbäumen ohne Unterschied so wichtige Verjüngen durch den Schnitt am ersten ein; und hat den äußersten Punkt erreicht, sobald diese Bäume nur kurze oder gar keine Sommerschoße mehr treiben. Wer sich nicht mit Erziehung der Zwergbäume, und ihrem jährlich damit verbundenen Schnitt befassen will, und doch bei beschränktem Raum für Hochstämme, mehrere Sorten anzuflanzen wünscht, der ziehe, wenn er anders eine etwas gedeckte Lage hat, solche zu Zwergen geeigneten Bäume sowohl von jenen auf Wildling als auch auf Quitte in Hochstammform, und er erzweckt nebst einer sehr baldigen und strotzenden Tragbarkeit, daß er solche Zwerghochstämme gedrängter setzen kann.

Aus diesem geht hervor, daß die Verbreitung der Birnen für den Landmann nicht in geradem Verhältniß zu den Aepfeln steht, besonders da Birnen wenige und schwer zu erziehende Winterfrüchte liefern. Derselbe pflanze daher

---

*) Sieh Diel's Kernobstsorten VIII. Birnenheft Seite XIV. und Sam. Dav. Ludw. Henne's Anweisung, wie man eine Baum-Schule im Großen anlegen und gehörig unterhalten soll. Vorrede zur III. Auflage.

nur solche, die hochstämmig gut gerathen, nicht eigensinnig auf den Boden sind, nicht Gartenland und Zwergform erfordern. In Privatgärten, wo nur ausgesuchtes Tafelobst gefordert wird, spielen die Birnen eine größere Rolle. Wenn der fleißige Städter Birnen zu den Aepfeln wie 1 zu 3 pflanzt, so darf es der Landmann höchstens wie 1 zu 5 veranstalten. Eine mässige Anzahl gut gewählter Feld- oder Mostbirnen sind für diesen nicht zu verwerfen. Es machen einige sehr gesunde eichenähnliche Stämme, die in höchster Fruchtbarkeit mehreren Jahrhunderten trotzen.

Die Birnen, wie hauptsächlich die Aepfel, nach ihren Formen zu klassifiziren, ist viel schwerer, da dieselben nicht so sehr abweichen. Diel selbst bestimmte daher die Klassen nach ihrem inneren Werth, nach dem Geschmack. Die Ordnungen nahm er von der Verschiedenheit der Durchmesser in Hinsicht der Höhe und Breite, und ihre Geschlechter von den drei Reifperioden, Sommer, Herbst und Winter.

---

## Abkürzungen, die bei den Beschreibungen der Birnen vorkommen.

Kl. Klein. Birnen unter 2 Zoll Größe.
M. Mittelmäßig groß. Von 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll.
Gr. Groß, was über $2\frac{1}{2}$ Zoll steigt.

# Erste Klasse.

## Birnen mit butterhaft schmelzendem Fleisch.

Diese Klasse enthält die eigentlichen köstlichsten Tafelfrüchte. Ihr sehr feines, und äußerst geschmackvolles Fleisch lös't sich im Kauen geräuschlos ganz in Saft auf.

---

## Erste Ordnung.

### Breiter als hoch. *)

### a. Sommerbirnen. **)

### 23. * Rothe Bergamott, D. Sept. Oct. Kl.

Plattgedrückt. Die rauh anzufühlende Schale ist gelblich grün mit vielem Braunroth und starken Rostanflügen. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, körnigt, nicht übersaftig und der grauen Butterbirre ähnlich im Geschmack.

Der Baum wird groß, dauerhaft nnd tragbar. Verträgt eine etwas kalte Gegend, erfordert aber guten Boden.

Diese vortreffliche Tafelfrucht ist ausgesucht für die Oekonomie, vorzüglich zum Welken (Dörren, Troknen). k.

### b. Herbstbirnen. ***)

### 153. * Fremion. D. Oct. Dec. Kl.

Ist in ihrer Form der rothen Bergamott sehr ähnlich, und ist für den Landmann von gleichem Werth. Die

---

*) Bei der Bestimmung der Ordnungen werden die Durchmesser der Breite zur Höhe angenommen. Es gibt aber immer Birnen, die davon abweichen, und es sind daher nur die Hauptformen der Frucht zu betrachten.

**) Die Sommerbirnen werden jedes Jahr zeitig am Baum und so verbraucht.

***) Die Herbstbirnen werden in den gewöhnlichen Jahren erst auf dem Lager reif, und dauern vom Oktober bis in den November. Ausnahmen längerer Dauer machen kalte Sommer, nördlicher Stand, sehr kühle Obstgewölbe.

Farbe der fein rauh anzufühlenden Schale ist am Baum helles Saatgrün, in der vollen Zeitigung helles Zitronengelb. Die Sonnenseite deckt ein leichter Anflug von düsterer, erdartiger Röthe. Rostanflüge und wahre Ueberzüge sind nicht selten. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, fein, sehr saftvoll und von angenehmem, gewürzhaften, süßsäuerlichen Muskateller-Geschmack.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, und ausnehmend fruchtbar. Verdient, da der Baum hochstämmig gut geräth, für den Landmann alle Empfehlung. Die Frucht wird nach 14 Tagen teig.

127. ** Herbst-Bergamott. D. Nov. Dec. M.

Bald ziemlich platt gedrückt, bald stumpfspitzig gegen den Stiel. Die etwas zähfettige Schale ist im Reifpunkt hellgelblich, hat selten etwas Röthe. Riecht muskirt und welkt nicht. Das Fleisch ist weißgelblich, fein, saftvoll, von sehr erhabenem, zuckerartigen Geschmack.

Der Baum wächst lebhaft, ist mittelmäßig tragbar, und eigensinnig auf Standort und Boden. Nur als Zwerg an einer warmen Wand und im guten Boden erreicht diese kostbare Frucht bei uns ihre hohe Güte. Hält sich, gut aufbewahrt, bis tief im Jäner. z.

c. Winterbirnen. *)

152. * Grüne, langstielige Winter-Hirtenbirne. D. Dec. Febr. Gr.

Ziemlich bergamottenförmig. Der Stiel ist bei dieser Frucht charakteristisch lang, mißt 2½ Zoll und ist stark und krumm gebogen. Die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale ist bei der Zeitigung grün, und nur manchmal etwas ins Gelbliche schillernd, wobei man noch gewöhnlich, aber mei-

*) Die Winterbirnen erhalten ihre Reife mit Ende November und dauern bis in den Sommer. Ihr Reifpunkt ist gewöhnlich von längerer Dauer als der der Herbstbirnen.

stens nur um die Stielwölbung eine unansehnliche, trübe, bräunlich angeflogene Röthe bemerkt. Riecht stark müskirt und welkt nicht. Das Fleisch grünlichweiß, fein, saftvoll, von eigenthümlichem, zuckerartigen, erhabenen Muskateller-Geschmack.

Der Baum wächst lebhaft und sehr schön, und fordert troknen, warmen Stand, sonst bleibt die Frucht wässerigt. Stirbt auf Quitte langsam ab.

21. ** Winter-Ambrette. D. Ambrette mit Dornen. C. Nov. Febr. Kl.

Rund durch Erhabenheiten entstellt. Grüngelblich ohne Röthe, aber meistens mit mehr oder weniger braunem Rost. Riecht nicht und welkt, sehr spät vom Baum gepflückt, nur wenig. Das grünlichweiße Fleisch ist überfließend vom Saft, und äusserst erhabenem, zuckerartigen Geschmack, der sie unstreitig zu einer der köstlichsten Tafelbirnen für den Winter qualifizirt.

Der Baum wächst hochstämmig in warmen Lagen vortrefflich, kömmt auf Quitte gut fort, bleibt aber zu klein. Reiche Erndte als Zwerg auf Wildling.

Der Wuchs des Baumes hat ein wildes Ansehen, treibt dornartige Fruchtspieße, und wird nie groß. Ist in gutem Boden sehr fruchtbar. z.

25. ** Bergamott von Bugi. D. März. April. M.

Platt-kreiselförmig. Die rauh anzufühlende starke Schale ist blaßgelb ohne Röthe. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch mattweiß, körnigt, in naßkalten Jahren halbschmelzend, sonst von zuckerhaftem, gewürzvollen, sehr angenehmen Geschmack.

Der Baum wächst stark, ist schön und fruchtbar. Belohnt die ihm gebührende warme Lage, und verlangt in unserem kalten Klima zur Vorzüglichkeit der Frucht eine heiße Wand. z.

---

# Zweite Ordnung.

## Von gleicher Breite und Höhe. *)

### a. Sommerbirnen.

74. ** Frühe Schweizer-Bergamott. D. Aug. M.

Meist dickbauchigt kreiselförmig. Am Baum hellgrün, mit gelben Bandstreifen. Bei voller Zeitigung wird sie schön zitronengelb und einfärbig. Etwas Röthe ist selten. Riecht angenehm. Das weiße, sehr saftvolle, feinkörnigte Fleisch ist gewürzhaft und von bestem Bergamottengeschmack.

Der Wuchs des Baumes wie bei Nro. 72. der Schweizerbergamott, und ist frühzeitig und sehr fruchtbar. Charakteristisch sind die 2 bis 3 Zoll langen Stiele, und seine oft prachtvollen, großen, halbgefüllten Blüthen. Gedeiht auf Quitte in der Länge nicht. Gibt auf Wildling kleine, bald tragende Zwerge. Als Hochstamm auch für den Landmann. h.

20. * Große Sommerbergamott. D. Aug. Sept. M.

Kreiselförmig, aber ohne Einbiegung gegen den Stiel. Blaß hellgrün mit etwas brauner Erde auf der Sonnenseite. Riecht muskirt. Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, saftvoll, von muskatellerartigem, sehr angenehmen wahren Bergamottengeschmack. Muß bald verbraucht werden. Wird schnell teig. Durchaus nicht auf Quitte.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, verabscheut dürres Land, ist in der Blüthe nicht sehr empfindlich und daher fruchtbar. Eigensinnig auf Standort und Boden. Am Besten hochstämmig.

9. ** Grüne Magdalenenbirne. D. Jul. Kl.

Ziemlich eyförmig. Gelblichgrün, selten auf der Sonnenseite etwas röthlichen Anflug. Hat einen angenehmen,

---

*) Die Durchmesser der Breite und der Höhe sind gleich, oder die Höhe beträgt nie über einen Viertelszoll mehr als die Breite bei den Hauptformen der Frucht.

feinen, muskirten Zitronengeruch. Das Fleisch ist gelblich weiß, fein körnigt, überfließend vom Saft, wie die weiße Herbstbutterbirne, und von erhabenem, feinsäuerlich zuckerartigem Muskatellergeschmack.

Der Baum wächst auf Quitte recht lebhaft, wird frühzeitig und ungemein fruchtbar.

Diel giebt ihr die erste Stelle unter allen Frühbirnen. Sie muß in ihrem wahren Zeitigungspunkt, wenn sie gelblich zu werden anfängt, genossen werden, sonst wird sie mehligt. h. z.

113. * Große britanische Sommerbirne.
Grande Bretagne. D. Sept. M.

Ziemlich kreiselförmig. Die Farbe der zarten, geschmeidigen Schale ist vor der vollen Zeitigung ein helles Grasgrün, das sich aber bald in ungemein schönes, helles Zitronengelb verändert. Etwas erdartige Röthe an der Sonnenseite ist selten. Riecht angenehm. Das Fleisch ist weiß, fein körnigt, überfließend vom Saft, und von gewürzhaftem, hochweinartigen Zuckergeschmack, ähnlich der weißen Herbstbutterbirne. Recht gute und schöne Frucht, wird bald teig. Zum Verkauf auf dem Obstmarkt eine recht passende Frucht. Für den Landmann häufig zu pflanzen. h. z.

107. * Sommerbirne ohne Schale. Zartschalige Sommerbirne. Poire sans peau. D. Aug. Kl.

Rousseletförmig. Die Farbe der ungemein zart und geschmeidig zu fühlenden Schale ist sehr schön zitronengelb mit etwas Rosenröthe. Riecht sehr stark muskirt. Das Fleisch ist schneeweiß, sehr saftvoll, und von sehr gewürzhaftem, süßen, sehr angenehmen, starken, zimmetartigen Geschmack.

Der Baum vegetirt lebhaft und gesund. Sehr fruchtbar. Zu ihrer Zeit eine der besten Birnen, wird aber bald teig.

b. Herbstbirnen.

24. ** Krasanne. Bergamott Krasanne. D. Oct. Dec. Gr.

Abgestumpft kreiselförmig. Gelbgrün ohne Röthe. Hellgrauer oder röthlichgrauer, oft stark rauh zu fühlender Rost überzieht nicht selten in großen Strecken mehr als die Hälfte der Frucht. Riecht wenig und welkt nicht. Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftvoll, von ungemein angenehmen, sehr fein muskatellerartigem, weinsäuerlichen Geschmack. Der 2 bis 2½ Zoll lange Stiel ist ein charakteristisches Merkmal dieser Birne.

Der Baum wird sehr groß und reichlich tragbar. Sowohl hochstämmig als auch als Zwerg auf Quitte. Im Hochstamm fordert derselbe einen vor Wind geschützten Stand, da die Früchte schon im September leicht abfallen. Guten, fetten, etwas feuchten Boden und warme Lage. Diese kostbare Birne, die nie teig wird, ist mit Recht allgemein verbreitet. h. z.

72. ** Schweizer-Bergamott. D. Nov. Dec. M.

Fast eyförmig. Die saatgrüne Grundfarbe verschönert sich mit bandartigen, blaßgelben Streifen. Riecht muskirt und welkt nur wenig. Das weiße, feinkörnigte, saftvolle Fleisch schmeckt sehr erhaben zuckerartig.

Der pyramidenförmige Wuchs des Baumes ist gemäßigt, wird bald und jährlich tragbar. Kümmert auf Quitte. Liefert auf Wildling kleine bald tragende Zwerge. In warmen nicht zu schweren Boden geräth er hochstämmig gut.

99. ** Delices Hardenpont. D. Nov. Dec. Gr.

Form und Größe wie die Sommer-Apothekerbirne. Schale hellgelb. Fleisch überflüßend vom Saft und vom Geschmack wie Coloma's Herbstbutterbirne. Neue Kernfrucht *). Nach meinen bisher mehrjährigen Erfahrungen

*) Neue Früchte geradezu aus Kernen zu erziehen, ist nicht rath-

ist die Vegetation dieses Baumes auf Quitte sehr lebhaft und gesund.

4. ** Weiße Herbst=Butterbirne. D. Oct. Nov.

Die runde Form wechselt mit der länglichten. Blaß zitronengelb, mit Rosenröthe an der Sonnenseite bei vielen Früchten, nebst feinem Anflug von Rostfiguren und wahren Rostflecken. Riecht sehr fein muskirt und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, fein körnigt, sehr saftreich, von zuckerartigem, etwas rosenhaften, sehr angenehmen Geschmack.

Die Vegetation des Baumes ist sehr gemäßigt, und wird nicht sehr groß. Ist ganz gewiß die bekannteste Birne. Der Baum ist zugleich der gesündeste und fruchtbarste. Wächst hochstämmig und zwergförmig sowohl auf Quitte, als Wildling, vortrefflich. Gedeiht auch in rauhen Gegenden

---

sam, da es selten nach Wunsch gelingt. Man zieht dazu die künstliche Befruchtung, diese äußerst angenehme, für jeden Pomologen sehr wichtige Methode vor. Wenn man zum Beispiel der Birne Nro. 1 eine Mischung von Nro. 4 geben will, verfährt man so: Sobald die Blüthen beider Topfbäume im Begriff aufzubrechen sind, so schneidet man die Staubbeuteln von Nro. 1 sämmtlich ab, bestreicht mit einem feinen Haarpinsel, mit dem Blumenstaub (Pollen) von Nro. 4 die Narbe von Nro. 1. Dieß wird des Tages einige Mal und mehrere Tage wiederholt, so lange nämlich die Beuteln von Nro. 4 noch stauben. Durchaus nothwendig ist aber, daß man diese Versuch=Bäumchen während der Befruchtung gänzlich isolirt, damit nicht durch Insekten und Wind zufällig mehrfache Befruchtung geschehen könne. Die Kerne der erfolgten Frucht werden das nämliche Jahr noch in die Erde gebracht. Von den erwachsenen, jährigen Stämmchen kopulirt man Zweige auf schon ein Jahr in Töpfe gesezte nicht zu kleine Quittenstämme, oder noch besser auf angemessene, schwach treibende Birnwildlinge. Im vierten oder fünften Jahr erhält man meistentheils schon Probefrüchte.

noch, wo guter Boden nicht fehlt. Heißt bei uns Kaiserbirne, auch oft Bergamott-Birne. *) h. z.

33. ** Rothe Herbst-Butterbirne. Rothe Dechantsbirne. D. Oct. Nov. Gr.

In der Form ist sie der weißen Herbst-Butterbirne sehr ähnlich, und wird auch von Ungeübten leicht damit verwechselt. Die Schale ist gelblich grün, mit einer kleinen Stelle erdartiger Röthe. Das Charakteristische dieser Frucht ist der über die ganze Schale verbreitete dünne, feine, fast zimmetfarbige Rostüberzug, durch den nur die Grundfarbe in kleinen Zwischenräumen hervorbricht. Riecht nicht und welkt nicht. Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftvoll, von köstlichem, zuckerartigen, gewürzten Geschmack, der das Mittel zwischen der grauen und weißen Herbst-Butterbirne hält.

Mittelmäßig großer, gesunder, bald und voll tragender Baum. Sowohl für Privat-Gärten, als auch vorzüglich für den Landmann geeignet. Stirbt auf Quitte langsam ab. Liefert auf Wildling kleine bald tragende Zwerge. h. z.

39. ** Graue Dechantsbirne. D. Oct. Nov. M.

Die Form ganz der weißen Herbst-Butterbirne ähnlich, und wird damit verwechselt. Sie ist aber kleiner, bräu-

---

*) Mehrere Sorten gedeihen zwar auf Quitte vortrefflich, geben aber auch oft auf Wildlingen noch vorzüglichere Zwerge, wenn man sie nicht zu sehr beschränkt und hinlänglichen Raum gewährt. Sie äußern sämmtlich auf Quitte mehr oder weniger Empfindlichkeit, und liefern nicht immer wie auf Wildlingen fehlerfreie, steinlose Früchte. Hiezu rechnet man vorzüglich Nro. 1. 4. 9. 21. 25. 41. 45. 89. 106. 113. Für die neuerzeugten Früchte liegen noch zu wenig Erfahrungen vor, um über die Tauglichkeit der Quitte zu ihrer Urterlage aburtheilen zu können. Die ich besitze, habe ich sämmtlich auf Quitte veredelt, und habe mich überzeugt, daß der größte Theil darauf schlecht oder gar nicht fortkomme. Die meisten Sorten sind sehr zärtlicher junger Natur.

ner, und im Geschmack noch mehr gewürzt. Das matte Hellgelb der Schale ist selten oder nie rein zu sehen, indem selbe mit einem dünen, glatten, zimmetfärbigen, rostartigen Ueberzug bekleidet ist, der oft auch nur wie verwaschen ist. Ohne Geruch, welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, fein, überflüßend vom Saft, hochgewürzhaft, und übertrift die ihr im Geschmack gleichende weiße Herbst-Butterbirne.

Der Baum bleibt klein und ist sehr fruchtbar. Stirbt auf Quitte langsam ab, und giebt aber auf Wildling kleine bald tragende Zwerge. Erfordert guten Boden und den wärmsten Sonnenstand.

141. * Winter-Dechantsbirne. D. Nov. Dec. Gr.

Form, Farbe und Größe wie ein recht vollkommener Wildling von Mott, auch eben so punktirt und gefleckt, weicht aber im Geschmack davon etwas ab, da derselbe etwas weinsäuerlich und das Fleisch gröber ist. Kümmert auf Quitte.

130. * Lansac. Lansac de Quintinye.
D. Nov. Dec. M.

Rundbauchigt kreiselförmig. Die Farbe blaßgelb mit gebliebenen grünen kleinen Stellen, ohne alle Röthe. Ohne Geruch. Welkt, wenn sie nicht sehr spät vom Baum gebrochen wird. Das Fleisch ist weißgelblich, fein, speckartig, äußerst saftvoll, und hat einen erhabenen, gewürzhaften, zuckersüßen, etwas fein muskirten Geschmack.

Die Vegetation des Baums ähnlich der Hermannsbirne. Wird nicht groß, aber dauerhaft und sehr fruchtbar. Fordert durchaus warmen, fruchtbaren, tiefen Boden, und verträgt keine Näße. Wächst auf Quitte kümmerlich.

151. * Wildling von Montigny. D. Oct. Nov. Gr.

Etwas länglich kreiselförmig. Hellzitronengelb ohne alle Röthe. Die hellzimmetfärbigen unzähligen Punkte charakterisiren diese ungemein schöne, sehr gut geformte Frucht. Riecht und welkt nicht. Das weiße, körnigte, sehr saftvolle Fleisch schmeckt angenehm süß fein muskirt.

Baum wie der der weißen Herbst-Butterbirne und eben so fruchtbar. Scheint die Quitte zu vertragen. z.

40. * Wildling von Motte. D. Nov. Dec. Gr.

Ziemlich rund. Grünlichgelb ohne alle Röthe. Charakteristisch ist die ganze Frucht mit feinen, und starken, erdgrauen Punkten übersäet, so daß von der Grundfarbe oft wenig mehr zu sehen ist. Riecht und welkt nicht. Das weiße, sehr saftvolle Fleisch schmeckt sehr angenehm, erhaben, ganz zuckerartig.

Kein großer Baum, ungemein fruchtbar. Kömmt auf Quitte sehr gut fort. Gedeiht in jeder Lage, und in jedem, auch schlechten Boden, wenn derselbe nur bebaut ist. z.

134. ** Winter-Sylvester. D. Oct. Nov. Gr.

Kreiselförmig, bisweilen auch kegel- und birnförmig. Zitronengelb ohne alle Röthe. Riecht und welkt nicht. Das weiße, feinkörnigte, sehr saftreiche Fleisch besitzt erhabenen, gewürzten, etwas zimmetartigen Zuckergeschmack, der Colmar ähnlich. Der Baum wächst lebhaft und wird groß. Scheint auf Quitte nicht fortkommen zu wollen. Eine neue köstliche Tafelfrucht.

52. * Grüne Herbst-Zuckerbirne. D. Oct. Dec. M.

In der Form ähnlich dem Winterdorn. Mattes Hellgrün ins Gelbliche sich neigend, ohne Röthe. Riecht nur wenig und welkt nicht. Das Fleisch ist gelblich weiß, sehr saftvoll, von erhabenem, zuckersüßen, fein violenartigen Geschmack.

Der Baum wird mittelmäßig groß und ungemein fruchtbar. Fordert warmen, lockern Boden und guten, nicht brennenden Sonnenstand. Kommt in schlechtem Boden gar nicht fort, und geräth auf Quitte vortrefflich. z.

c. Winterbirnen.

90. ** Hardenpont's Winter-Butterbirne. D. Nov. Jän. Gr.

Meistentheils kreiselförmig. Anfangs bleichgrün, zuletzt hellzitronengelb ohne alle Röthe. Ohne Geruch und welkt nur etwas. Das weiße, sehr feine Fleisch fließt über vom Saft. Wahrhaft köstlicher, weinartiger, starker Zuckergeschmack von ausgesuchtester Güte, der die Colmar hinter sich läßt.

Der Baum nicht groß, liefert aber frühzeitig viele Früchte. Scheint auf Quitte nicht immer gut fortkommen zu wollen. Neue Kernfrucht. h. z.

93. ** Preul's Colmar. D. Nov. Jän. M.

Länglich kreiselförmig. Zitronengelb mit leichtem erdartigen Roth an der Sonnenseite. Riecht nicht und welkt etwas. Das gelblich weiße, sehr feine Fleisch fließt über vom Saft und der herrliche Zuckergeschmack ist erhaben, fein zimmetartig.

Der Baum wächst lebhaft und wird groß, trägt bald und reichlich. Diese neue Frucht gehört zu den vorzüglichsten Birnen, und kömmt auf Quitte sehr gut fort. z.

108. * Fourcroy. D. Dec. Jän. M.

Bald länglich, bald rund. Die zitronengelbe Farbe ist oft wenig rein zu sehen, indem ein dünner, unzusammenhängender, zimmetfarbiger Rost die ganze Schale überzieht, durch die die Grundfarbe meistens nur hervorscheint. Ein leichter Anflug von Röthe verschönert oft die Frucht. Riecht nicht und welkt zuletzt nur etwas. Das Fleisch mattweiß, fein, recht saftreich, von zuckerhaftem, angenehmen, recht starken Zimmetgeschmack.

Der pyramidenförmige Baum ist frühzeitig tragbar. Neue Frucht, scheint auf Quitte fortzukommen.

64. ** Jagdbirne. Leschasserie. D. Nov. Dec. Kl.

Ganz eyförmig. Grüngelb, ohne Spur einer Röthe. Riecht fein muskirt und welkt nur wenig. Das weiße, etwas fein muskirte Fleisch fließt über vom Saft und schmekt sehr erhaben, zuckerreich, muskatellerartig.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und ist bald und ausnehmend fruchtbar. Kümmert auf Quitte, giebt auf Wildling kleine, bald tragende Zwerge. Gedeiht hochstämmig vortrefflich, und liefert die schönsten Früchte. Fordert guten, tiefen, warmen Boden, und sehr spätes Pflücken der Frucht vom Baum. Diese kleine, einer Holzbirne ähnlichsehende, aber recht gute Frucht, hat eine häckenähnliche Narbe als charakteristisches Kennzeichen am Stiel, und der Baum treibt nie dornartige Fruchtspieße, wodurch beide sich von der etwas ähnlichen Winter-Ambrette unterscheiden. z.

89. ** Jaminette. D. Nov. Dec. Gr.

Ziemlich kreiselförmig. Hellgrün ins Gelbliche sich neigend. Selten etwas Röthe, häufiger aber mehr oder minder zimmetfarbigen Rost. Riecht schwach und welkt etwas. Das Fleisch ist weiß, gelblich, überfließend vom Saft, von erhabenem, gewürzhaften Zuckergeschmack.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, und liefert bald und viele Früchte. Verträgt die Quitte. Eine köstliche, frühe, neue Winterfrucht.

94. ** König von Baiern. Colmar Souverain. D. Nov. Dec. M.

Form, Größe, Güte der Frucht und Vegetation des Baums ähnlich der Preul's Colmar. Hohes Zitronengelb mit etwas Röthe. Riecht nicht und welkt etwas. Das Fleisch ist weiß, überfließend vom Saft, fein, von erhabenem, gewürzhaften, sehr angenehmen, fein weinartigen Zuckergeschmack

Der Baum wächst gemäßigt, ist gesund, und trägt bald und reichlich. Hat kenntliche, hellgelbe Sommertriebe.

Diese neue vortreffliche Frucht scheint die Quitte nicht sehr zu lieben. z.

56. * Deutsche Muskatellerbirne.
D. März. Mai. Gr.

Abgestumpft kegelförmig. Die zähfettige Schale hat blaßes, gelbliches Grün, mit einem schwachen, röthlichen Schiller an der Sonnenseite. Unzählige schöne, starke, ins Auge fallende Punkte charakterisiren sie. Der sehr angenehme und starke Geruch ist besonders charakteristisch, indem eine einzige Birne ein ganzes Zimmer parfümirt. Welkt auch nicht. Das Fleisch mattweiß, etwas grobkörnigt, saftig, schmelzend, von zuckerartigem, feinen Muskatellergeschmack.

Der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar. Nur als Zwerg auf Quitte, worauf die Frucht fast so groß wird, als eine Pfundbirne. Fordert sehr warmen Sonnenstand und etwas feuchten Boden. An's Spalier. Hochstämmig wird das Fleisch grobkörnigt. z.

150. * Princesse d'Orange. D. Dec. Jän. M.

Die Grundfarbe gelb mit vielem bräunlichen Rost. Die Sonnenseite röthlich. Sehr saftvoll, schmelzend, säuerlich. Unbeschrieben.

---

## Dritte Ordnung.

### Höher als breit. *)

#### a. Sommerbirnen.

59. * Kleine graue Butterbirne. C. Sept. Oct. Kl.

Hellgrün, mit vielem rauhen grauen Rostüberzug. Das weiße, vollsaftige Fleisch schmeckt erhaben zuckerartig.

Der mittelmäßig starke Baum scheint die Quitte zu verabscheuen.

---

*) Bey dieser Ordnung ist der Durchmesser der Höhe stets schon in die Augen fallend größer, als derjenige der Breite.

115. ** Englische Sommer=Butterbirne.
D. Sept. M.

Birnförmig, bisweilen eyförmig. Hellgelb mit einem leichten Anflug erdartiger Röthe. Keinen Geruch. Das Fleisch weiß, fein, überflüßend vom Saft, wie es wenige giebt. Der Geschmack köstlich, erhaben zuckerartig. Wird bald teig.

Der Wuchs des Baumes, der das Ansehen der grauen Butterbirne hat, ist auf Wildling lebhaft. Sehr fruchtbar. Schmachtet auf Quitte. Dieser Baum liefert im warmen, trocknen Boden hochstämmig gute, vollkommene Früchte. h.

62. ** Wahre Stuttgarter Geißhirtenbirne.
D, Aug. Sept. Kl.

Wahrhaft perlförmig. Die am Baum mit feinem Duft belaufene Schale ist Seladon mit Blutroth. Riecht nicht. Wird teig. Das weiß geibliche sehr saftige Fleisch schmeckt erhaben zuckersüß, fein zimmetartig.

Der Wuchs des Baumes ist ziemlich lebhaft. Frühzeitige und reiche Erndte. Gedeiht auf Quitte. Im wahren Zeitigungspunkt genossen ist diese deutsche Birne ungemein köstlich.

166. ** Grüne Hoyerswerder. D. Aug. M.

Ziemlich kegelförmig. Die glatte dünne grasgrüne Schale ist charakteristisch mit vielen starken, hellbräunlichen Punkten, die mit dunkelgrünen Kreischen umgeben sind, gleichmäßig übersäet. Das mattweiße, feinkörnigte, sehr saftreiche, schmelzende, fein süßweinartige Fleisch riecht fein und angenehm, und schmeckt erhaben, etwas muskirt bergamottartig.

Der fruchtbare und gesunde Baum verdient häufige Anpflanzung, da seine köstliche Frucht eine der besten zu ihrer Zeit ist. h. z.

79. * Erzherzog Karl. D. Sept. M.

Dickbauchigt kegelförmig. Gelbliches Hellgrün ohne alle Röthe, mit mehr und weniger gesprengtem, bräunlichen Rost. Keinen Geruch. Weißes, körnigtes, ungemein saftvolles, im Geschmack recht angenehmes, fein zimmetartiges, zuckerhaftes Fleisch.

Der Baum wächst kraftvoll und liefert reichliche und baldige Ernte. Diese neue vortreffliche Birne ist des deutschen Helden würdig. z.

97. * Duguesne's Sommer-Mundnetzbirne. D. Sept. Oct. M.

Die Kegel- nähert sich der Kreiselform. Gelb ohne Röthe. Ohne Geruch. Welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, körnigt, saftreich, von erhabenem, zimmetartigen, vortrefflichen Zuckergeschmack, der der Rousselet von Rheims ähnlich ist.

Die Vegetation des Baums gleicht fast in Allem der normännischen rothen Herbst-Butterbirne, wächst lebhaft und wird groß. Neu. Kömmt bisher auf Quitte nicht gut fort.

129. * Schönerts Omsewitzer-Schmalzbirne. D. Sept. M.

Mehr kegel- als birnförmig. Hell zitronengelb ohne Röthe. Riecht fein und angenehm. Das weiße, feine, vom Saft überflüßende Fleisch schmeckt angenehm, fein gewürzhaft zuckerartig, ähnlich der weißen Herbst-Butter-Birne.

Der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar. Zwerg auf Quitte. Eine ungemein schöne, wie in Wachs bossirte, vortreffliche neue Tafelfrucht, in einem Dorf bei Dresden entdeckt. k.

114. ** Rother Sommerdorn. D. Sept. Gr.

Nähert sich am meisten der Eyform. Die Farbe der fein zähfettigen Schale ist helles Grasgrün, nur etwas ins

Gelbliche sich neigend. Charakteristisch ist, daß fast an jeder Frucht am unteren Theil eine weißgelbliche, wachsartige Stelle sich befindet. An der Sonnenseite zeigt sich ein trüber erdartiger Anflug von Röthe. Riecht fast nicht. Das Fleisch ist weiß, zerfließend im Mund, mit angenehm hohem Parfüm.

Der Baum wird mittelmäßig groß, trägt frühzeitig und voll, selbst in ungünstigen Jahren. Auf Quitte kümmert oft der Baum. Verdient allgemein verbreitet zu seyn, hält sich 3 Wochen in voller Güte, ohne teig zu werden. h.

60. * Sparbirne. L'Espargne. D. Schatzbirne. Samsonsbirne. P. A. Aug. Gr.

Schön birnförmig. Grünlich gelb. Besonnte Früchte etwas trübes, erdartiges Roth, das sich in Streifen bildet. Riecht fein muskirt. Das Fleisch ist mattweiß, fein, ohne Steine, sehr saftvoll, von sehr angenehmen, durch eine feine Muskatellersäure sehr erhabenem Geschmack.

Der Baum wird ungemein stark und fruchtbar. Schickt sich vortrefflich an's Spalier auf Quitte, wo er bald und jährlich reichlich trägt. Giebt nicht minder die schönsten, fruchtbarsten Hochstämme. In Zwergform macht er wegen seinen dicken, weitabstehenden und hängenden Aesten häßliche Pyramiden. Fordert warmen, trockenen Boden, und verabscheuet alle Näße. Gehört zu den besten Sommerbirnen. h. z.

### b. Herbstbirnen.

81. ** Kaiser Alexander. D. Nov. Dec. Gr.

Eyförmig. Gelblichgrün, und nur bisweilen etwas bräunliche Röthe an besonnten Früchten. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch ist mattweiß, körnigt, überfließend vom Saft, fein markigt, von erhabenem, fein gewürzhaften Zuckergeschmack, ähnlich der Herbst-Bergamott.

Der Baum wird groß, und dabei frühzeitig und recht fruchtbar. Diese neue, wahrhaft köstliche Birne will bei mir bisher auf der Quitte nicht gedeihen. z.

91. ** Capiaumont's Herbst=Butterbirne.
D. Oct. Nov. M.

Zugespitzt eyförmig. Die Grundfarbe hellzitronengelb, das aber fast gänzlich mit goldartiger Zimmetfarbe überzogen ist. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch ist schneeweiß, sehr fein, ungemein voll Saft, von überaus angenehmen, erhabenem, weinsäuerlichen Zuckergeschmack, der mit einer recht vollkommenen, grauen Herbst=Butterbirne Aehnlichkeit hat, so wie ebenfalls an Form, Größe und Farbe.

Der Baum wird nicht groß, aber ausnehmend fruchtbar. Wird die graue Herbst=Butterbirne verdrängen, da sie auf Boden und Witterung nicht so eigensinnig ist, und im Geschmack selbe übertrift. Verdient die allgemeinste Anpflanzung. Zwey Pyramiden auf Quitte kümmern bei mir und scheinen ganz einzugehen. Giebt auf Wildling kleine, bald tragende Zwerge. Eine neue Kernfrucht aus Mons. z.

100. ** Coloma's Herbst=Butterbirne.
D. Oct. Nov. M.

Länglich eyförmig mit einer abgestumpften Spitze. Die zitronengelbe Farbe ohne alle Röthe ist oft mit braunem Rostanflug über die ganze Schale wie angesprengt. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch weiß, feinkörnigt, überfließend vom Saft, von gewürzhaftem, erhabenen, zuckerartigen Weingeschmack, ähnlich der normännischen rothen Herbst=Butterbirne.

Der Baum wird nicht groß, aber ungemein fruchtbar. Zwerg auf Quitte. Neue Kernfrucht. z.

78. ** Diel's Butterbirne. D. Nov. Dec. Gr.

Ziemlich eyförmig. Schön zitronengelb ohne Spur einer Röthe. Die Punkte sind charakteristisch zahlreich, wozu sich noch öfters kleine Anflüge von Rost oder Rostfiguren gesellen. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, etwas körnigt, überfließend vom Saft, von gewürzhaftem und erhabensten Zuckergeschmack.

Recht lebhafter, gesunder Wuchs des Baumes. Ungemein fruchtbar. Dieser äußerst schönen und vortrefflichen neuen Kernfrucht legte Herr Professor von Mons den Namen unsers Veteranen der Pomologie bei. Gedeiht sowohl hochstämmig, als auch auf Quitte vortrefflich. z.

1. ** Graue Herbst=Butterbine. D. Isenbart. Pr. N. Oct. Nov. Gr.

Veränderlich, starkbauchigt kegelförmig, birnförmig, eyförmig. Gelblichgrün mit viel Zimmetrost. Etwas Röthe ist außer Regel. Ohne Geruch. Welkt nicht. Das Fleisch ist mattweiß, überfließend vom Saft, von erhabenem, süßen Geschmack, der mit der feinsten Muskatellersäure vereint ist, so herrlich, daß diese Birne von Vielen allen andern vorgezogen wird. Sehr eigensinnig auf Standort und Boden, und empfindlich für die Witterung. Fordert trocknen, warmen Stand. Im nassen, schweren Boden bekommen die Früchte Risse, sind unschmackhaft und taugen nichts.

Der Baum wächst auf Quitte, und auch als Zwerg auf Wildling wegen seiner gemäßigten Vegetation vortrefflich und erduldet willig jede Behandlung. Hochstämme sind nicht anzurathen, da sie leicht krebsigt und gründig werden, und die Frucht selten ihre wahre Köstlichkeit erlanget. z.

77. ** Napoleon's=Butterbirne. D. Kaiser=Butterbirne. Beurré Jmperial. Dresdner Catal. Oct. Nov. Gr.

Stark bauchigt, hochaussehend. Durchaus hohes Zitronengelb ohne geringste Röthe, mit sehr zahlreichen Punkten, zu denen sich oft braune Rostflecken gesellen. Riecht schwach und welkt nicht. Das Fleisch ist mattweiß, von solcher Saftfülle, daß man, wie sich Diel ausdrückt, die Frucht zu trinken glaubt. Von erhabenem, der Colmar ähnlichen Zuckergeschmack.

Starker Wuchs des Baumes. Sehr fruchtbar. Verträgt die Quitte gut. Neue köstliche Kernfrucht, erzogen in Mons. 1808. z.

106. ** Normännische rothe Herbst-Butterbirne. Rother normännischer Isenbart. Rothe Herbst-Butterbirne von Anjou. D. Oct. Nov. Gr.

Frucht und Vegetation des Baumes wie die graue Herbst-Butterbirne. Unterscheidet sich durch mehr Röthe, mehr kegelförmige Form und durch ihren höchst parfümirten Geschmack. Fordert ebenfalls warmen, trockenen Boden, nnd gedeiht auf Quitte vortrefflich. z.

95. * Cartheuserbirne. D. Nov. Dec. M.

Rousseletenform. Die rauhe Schale blaßgelb mit viel Rost und Roth. Keinen Geruch, welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, saftreich, von erhabenem, angenehmen Zuckergeschmack.

Baum klein und bald fruchtbar. Die Frucht wird bald teig.

3. ** Forellenbirne. D. Nov. Jän. M.

Abgestumpft kegelförmig. Gelb mit Zinnoberroth. Riecht und welkt nicht, wird aber zuletzt teig. Das Fleisch schneeweiß, überfließend vom Saft, von gewürzhaftem, erhabenen, süßweinsäuerlichen Geschmack, der an eine Melone erinnert.

Der Baum wird mittelmäßig stark, frühe, ungemein fruchtbar. Deutschen Ursprungs. Gedeiht hochstämmig vortrefflich. Kommt zwar als Zwerg auf Quitte fort, giebt aber auf gemäßigten Wildlingen bessere Zwerge. h. z.

38. * Lange grüne Herbstbirne. Wasserbirne. Mundnetzbirne. Mouille-bouche. Verte longue. D. Oct. Nov. Gr.

Nähert sich der Kegelform. Grasgrün mit seltenem, unbedeutenden Roth. Riecht fein muskirt und welkt nicht. Das angenehm riechende Fleisch ist mattweiß, fein körnigt, sehr saftvoll von köstlichem, eigenthümlichen, fein rosenartigen, gewürzhaften Geschmack.

Schöner, hoher, sehr fruchtbarer, jährlich tragender Baum. Warmen, guten Boden, sonst die Frucht fade. Wächst auf Quitte sehr lebhaft, und liefert schöne, gesunde Zwerge.

50. * Markgräfin. Marquise. D. Nov. Dec. Gr.

Veränderlich, stets länglich. Hellgrün ins Gelbliche sich neigend, selten etwas Röthe. Riecht wenig und welkt nicht, und wird zuletzt teig. Das mattweiße, vollsaftige Fleisch schmeckt erhaben zuckerartig, etwas ähnlich der grauen Herbst-Butterbirne.

Großer, starker, sehr fruchtbarer Baum. Fordert leichten, sehr warmen Boden. Kommt auf Quitte sehr gut fort, und giebt sehr schöne Zwerge. z.

145. ** Schweizerhose. La verte longue suisse. D. Oct. Nov. Gr.

Form, Größe, Werth und Fruchtbarkeit in Allem gleich ihrer nächsten Verwandtin der langen grünen Herbstbirne. Blaßgelb mit wechselnden, rosenrothen, dunkelrothen und grünen Bandstreifen. Riecht sehr angenehm, fein müskirt und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, fein körnigt, voll Saft, von sehr angenehmen, süßem Geschmack.

Der Baum wächst gemäßigt und ist sehr tragbar. Charakteristisch sind seine auffallend gelben mit olivengrünen Streifen versehene Sommertriebe. Kommt auf Quitte fort. Die Frucht hängt wie die der langen grünen Herbstbirne nicht fest am Baum. z.

128. ** Winterdorn. D. Nov. Dec. Gr.

Etwas breit kegelförmig, auch birnförmig. Grün ins Gelbliche spielend ohne Röthe. Riecht angenehm müskirt und welkt gerne etwas. Das mattweiße, saftvolle Fleisch riecht stark und angenehm, und schmeckt erhaben zuckerartig.

Schöner, gesunder, sehr fruchtbarer, aber nicht starker Baum. Eigensinnig auf Boden und Lage. Fordert

warmen, etwas feuchten Stand. Gedeiht auf Quitte gut. Die Birne in ihrem wahren Reifpunkt und in ihrer gerathenen Vollkommenheit ungemein köstlich, ist aber nicht immer zu treffen.

118. * Die Wurzer. Wurzer d'Automne. D. Nov. Dec. Gr.

Birnförmig. Die hellgrüne Grundfarbe ist fast gänzlich mit düsterem braunen Rost überkleidet, ohne eine wahre Röthe. Riecht und welkt nicht. Das mattweiße, feine, saftvolle markigte Fleisch schmeckt recht angenehm süßweinartig.

Der Baum wächst recht lebhaft, und ist sehr fruchtbar. Neue Frucht.

138. ** Brüssler Zuckerbirne. Verte dans pomme. D. Oct. Nov. M.

Kegelförmig, auch eyförmig. Hohes Zitronengelb mit mehr und weniger zimmetfarbenem Rost ohne alle Röthe. Riecht und welkt nicht. Das mattweiße, vom Saft überfließende Fleisch hat einen ungemein angenehmen, fein zimmetartigen, erhabenen Geschmack. Der Baum ähnlich der weißen Herbst-Butterbirne. Eine vorzügliche neue Frucht. z.

c. Winterbirnen.

57. ** Bergamott von Soulers. D. Jän. Apr. M.

Nähert sich der Eyform. Zitronengelb mit erdartiger Röthe. Riecht nicht und welkt in ihrer langen Dauer nicht. Das Fleisch ist weiß, körnigt, sehr saftreich, süßgewürzhaft, mit Muskatellerparfüm.

Der Baum wächst lebhaft, wird frühzeitig und ungemein fruchtbar. Eine der besten Winterbirnen zu ihrer Reifzeit, die zuletzt mehligt, aber nie teig wird. Muß am Baum hängen bis das Laub fällt. Der Baum vegetirt auf Quitte sehr lebhaft und giebt sehr gesunde Hochstämme. Wie alle Winterbirnen in unserem rauhen Klima warme Lage. h. z.

30. ** Colmar. Mannabirne. D. Dec. Jän. Gr.

Etwas länglicht, stumpf abgespitzt, auch rundbauchigt nach dem Stiel stumpfgespitzt. Hellgrün. Selten ein brauner Anflug an der Sonnenseite. Riecht fast nicht und welkt gerne etwas, besonders wenn die Frucht nicht spät genug gepflükt wird. Das Fleisch ist grünlich mattweiß, überfließend vom Saft und höchst erhaben, und kostbar zuckerartig, etwas ähnlich der Herbst-Bergamott. Reift am Lager nach und nach.

Der Baum wächst ungemein lebhaft auf Wildling, weniger auf Quitte, die er aber auch verträgt, trägt spät, aber dann reichlich. Ist empfindlich in seiner Blüthe, eigensinnig auf Standort und Boden, fordert warme Lage und verabscheuet nassen Boden. Am Hochstamm werden die Früchte, die nicht fest hängen, leicht vom Wind abgeworfen. Zur Charakteristik dieser Birne gehört eine feine Rinne, bei den meisten Früchten, die sich nach Art der Pflaumen vom Kelch bis zum Stiel zieht. Die Colmar, die Virgouleuse und die Hermannsbirne fehlen gewöhnlich in keinem Garten und gehören auch zu den besten Winterbirnen. z.

101. * Bose's Flaschenbirne. D. Dec. Jän. Gr.

Grundfarbe gelb mit zimmetfarbigem Rost, wie Passa Tutti. Fleisch mattweiß, butterhaft schmelzend.

45. ** Herrmann'sbirne. St. Germain.
D. Dec. Febr. Gr.

Nähert sich der Kegelform. Rauhes Blaßgrün ins Gelbliche sich neigend, ohne alle Röthe. Riecht, und welkt wohl aufbewahrt gar nicht. Das Fleisch ist mattweiß, körnigt, überaus voll Saft, von feinstem, muskatellerartigen, zitronenöligten Zuckergeschmack.

Der Baum wächst auf Quitte und Wildling lebhaft, wird mittelmäßig groß und ungemein fruchtbar. Fordert guten, schweren, kräftigen Boden. Im leichten und nassen Erdreich springen die Früchte auf, verkrüppeln und sind ohne Werth. Am besten an freystehenden Pyramiden. Hält sich

im Reifpunkt mehrere Wochen, ohne teig zu werden und ohne zu faulen. Diese kostbare, herrliche Frucht darf auch in kleinen Anpflanzungen nicht fehlen. h. z.

98. ** Colmar Hardenpont. Passe Colmar. D. Hochfeine Colmar. C. Dec. Gr.

An Form der wahren Colmar ähnlich. Weißes körnigtes Fleisch, ganz voll Saft, ganz schmelzend, von erhabenem Zuckergeschmack.

131. ** Kronprinz Ferdinand von Oesterreich. D. Dec. März. Gr.

Länglicht eyförmig. Gelblich grün, zuletzt hellgelb ohne einer wahren Röthe. *) Riecht und welkt nicht. Das weiße, sehr saftvolle, markigte Fleisch hat einen erhabenen, süßen, zuckerhaften Muskatellergeschmack.

Der Baum wird wegen zu großer und früher Fruchtbarkeit nur mittelmäßig groß. Diese neu bezeichnete schöne, sehr große, wahrhaft ausgesuchte köstliche Winterfrucht giebt auf Wildlingen kleine bald tragende Zwerge. Verträgt die Quitte.

37. ** Virgouleuse. D. Dec. Jän. Gr.

Lang kegelförmig. Die glatte, aber unebne Schale ist grüngelb, bisweilen mit etwas brauner Röthe an der Sonnenseite. Hat einen feinen, angenehmen Geruch und welkt nur sehr wenig. Das Fleisch ist weißgelblich, fein, überfließend vom Saft, sehr erhaben zuckerartig, mit der feinsten Muskatellersäure gemischt.

Der Baum wächst überaus schön und lebhaft. Schickt sich in jede Form und auf jede Unterlage. Die allerköstlichste und allererste Winterfrucht, aber eigensinnig auf Tragbar-

---

*) In ungewöhnlich warmen Sommern nehmen öfters die als ganz einfärbig beschriebenen Birnen ziemlich viel Röthe an, welches als Ausnahme der Regel zu betrachten ist.

keit. Am Besten als freystehende Pyramide. Diese Birne ist sehr ähnlich der Hermannsbirne. Die glatte Schale jener unterscheidet sie aber hinlänglich von der rauhen der Letzteren. Die Vegetation beider Bäume ist ebenfalls sehr verschieden.

41. ** Wildling von Chaumontel. Winter-Butterbirne. D. Jän. Febr. Gr.

Lang und dickbauchigt. Die rauhe Schale ist goldgelb, welche oft fast gänzlich mit zimmetfarbenem Rost überkleidet ist, zuweilen aber auch durchaus mangelt. Die Farbe der Sonnenseite ist eben so wandelbar. Bald ist das erdartige Roth stark, bald flammen-, bald streifenartig, bald fehlt selbes gänzlich. Riecht sehr schwach, und welkt sehr spät gebrochen, nur wenig. Das gelblich weiße, sehr feine, vollsaftige Fleisch ist erhaben zuckerartig, der grauen Herbst-Butterbirne ähnlich. Hält sich im Reifpunkt wie die Colmar und Hermannsbirne lange gut.

Baum klein und ist nicht bald tragbar. Fordert durchaus warmen, vor Wind geschützten Sonnenstand, und trocknen, nicht schweren Boden, und ist in unserm Klima schwer zur Vollkommenheit zu erziehen. Scheint auf Quitte nicht gut fortkommen zu wollen. z.

148. ** Englische lange grüne Winterbirne. D. Nov. Jän. M.

Mehr etwas kegelförmig, als wahrhaft birnförmig, übrigens ähnlich der langen, grünen Herbstbirne. Grünliches Hellgelb ohne Spur einer Röthe. Hat einen feinen, muskirten Geruch, den sie aber verliert, sobald sie welk wird. Das Fleisch ist weiß, überfliessend vom Saft, von sehr vortrefflichem, fein muskatellerartigen Zuckergeschmack.

Der Baum wächst stark, trägt bald, recht viel und jährlich. Wächst auch hochstämmig vortrefflich und liefert die schönsten Früchte. h. z.

2. * Sächsische lange grüne Winterbirne. D. Dec. Febr. Gr.

Abgestumpft kegelförmig. Gelbliches Grün. Bisweilen etwas braune Erde auf der Sonnenseite. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftvoll, von gewürzhaftem, zuckerartigen, sehr erhabenen Geschmack.

Der Baum wird mittelmäßig groß und sehr fruchtbar. Kommt auf Quitte in die Länge nicht fort.

---

## Zweite Klasse.

### Birnen mit halbschmelzendem Fleisch.

Diese Klasse enthält ebenfalls köstliche, oder doch vortreffliche Tafelbirnen. Sind sehr saftig und geschmackvoll. Das Fleisch ist im Kauen etwas oder ziemlich rauschend, löst sich aber doch ganz in Saft auf.

---

## Erste Ordnung.

### Breiter als hoch.

#### a. Sommerbirnen.

156. Sommer-Crasanne. Langstiel. D. Aug. Kl.

Wahrhaft bergamottförmig. Ziemlich ähnlich der rothen Bergamott. Die hellgelbe Grundfarbe überzieht fast gänzlich ein zimmetfarbiger, fein rauh zu fühlender Rost. Nie Röthe. Der holzigte Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang. Riecht nicht. Fleisch weiß, saftvoll, feinkörnigt, von gewürztem, zuckerartigen Geschmack.

Der Baum wird groß und ungemein tragbar. Wird nach 14 Tagen teig. Mehr geeignet für den Landmann, für die Oekonomie als für die Tafel. Verdient nur hochstämmig erzogen zu werden.

154. * Dü Hamels Rosenbirne. D. Aug. Sept. M.

Form und Größe ähnlich der rothen Bergamott. Hellgelb mit viel erdartigem Roth an der Sonnenseite. Charakteristisch ist der dünne und häufig 2 Zoll lange Stiel. Riecht nicht. Das mattweiße, körnigte, um das Kernhaus steinigte, sehr saftvolle Fleisch ist von zuckerartigem, angenehmen, gewürzhaften Muskatellergeschmack. Die Frucht hält sich aber nicht lange und wird bald teig.

Der starke Baum, sobald er seine Jugend vertobet hat, bringt viele Früchte. Kommt auf Quitte sehr gut fort.

b. Herbstbirnen.

155. * Cadette. Bergamott=Cadette. D. Oct. M.

Sehr ähnlich der rothen Herbst=Butterbirne. Die rauhe, durch häufige Punkte bezeichnete Schale hat schönes Zitronengelb mit einer kleinen Stelle heller erdartiger Röthe. Riecht stark müskirt. Das Fleisch ist weiß, körnigt, ziemlich fest, saftvoll von sehr süßem, gewürzhaften, stark müskirten Zuckergeschmack. Die Frucht hält sich kaum acht Tage, ohne teig zu werden.

c. Winterbirnen.

— — — — — — — —

---

## Zweite Ordnung.

### Von gleicher Breite und Höhe.

a. Sommerbirnen.

32. Margarethenbirne. T. Fr. Jul. Kl.

Kreiselförmig. Grüngelb. Riecht nicht, wird bald mehligt. Gelbliches, saftiges, gutes Fleisch. Der Baum wird groß und trägt sehr strotzend. Sehr frühe Zeitigung ihr Werth.

73. * Robert's Muskatellerbirne. D. Jul. Kl.

Bauchigt kegelförmig. Grünlichgelb ohne Röthe. Riecht ungemein angenehm, stark müskirt. Das Fleisch ist matt=

weiß, fein körnigt, sehr voll Saft, der Muskatellergeschmack ist erhaben, gewürzhaft süß.

Der Wuchs des Baumes sehr tobend und mächtig. Hat auffallend schönes, gelbes, kenntliches Holz. Nach einiger Zeit bringt er reichlich und jährliche Früchte. Dieses beliebte, sehr frühzeitige kleine Birnchen ist am Hochstamm am besten. Kommt auf Quitte durchaus nicht fort. h.

126. * Frühe, wohlriechende Pomeranzenbirne. D. Jul. Aug. M.

Kreiselförmig, nähert sich der Bergamott=Form. Die glatte, zarte Schale dieser ungemein schönen Frucht ist hellgrünliches Gelb, das bei voller Zeitigung schönes Zitronengelb wird, wobei sie aber auch meistens schon teig ist. Um sie noch mehr zu erheben, ist sie an der Sonnenseite mit einem leichten, angenehmen, rosen= oder auch oft karmosinartigen Roth wie angeflammt. Riecht sehr stark angenehm müskirt. Das Fleisch ist schneeweiß, fein körnigt, etwas abknackend, doch fast schmelzend, von sehr angenehmen, süßem, muskatellerartigen Geschmack.

Der Baum wächst stark, ist frühzeitig und ungemein fruchtbar. Gedeiht auf Quitte. z.

5. * Salzburgerbirne. Zuckerbirne. Sch. Aug. M.

Kurz abgestumpft, kegelförmig oder etwas kreiselförmig. Gelb mit viel erdiger Röthe. Riecht wenig. Das Fleisch ist gelblich, nicht zu saftig, von erhabenem, gewürzten, zuckerartigen Geschmack.

Der Baum wächst stark, wird sehr groß, spät, aber dann äußerst tragbar. Ist hier allgemein gepflanzt. Treibt auch auf Quitte noch sehr tobend, und giebt wegen seinen dicken und weitläufig stehenden Zweigen keine schönen Pyramiden. Die Frucht hat auch nur im Hochstamm ihren wahren Parfüm. h.

47. * Sommer=Robine. D. Aug. M.

Rundkreiselförmig. Blaßgelb, selten etwas rothe Erde.

Riecht ungemein stark müskirt und welkt nicht. Das Fleisch ist mattweiß, fein körnigt, nicht saftreich, von erhabenem Muskatellergeschmack. Wird nicht leicht teig.

Der Baum treibt ungemein mächtig, wird groß, trägt etwas spät, dann aber reichlich in Büscheln. Kömmt in jeder Lage, in jeder Form und auf jeder Unterlage gut fort. h.

### b. Herbstbirnen.

22. * Passa Tutti. D. Oct. Nov. Gr.

Die Form der weißen Herbst-Butterbirne. Die gelbe Grundfarbe durchschimmert nur den goldartigen Ueberzug dieser Frucht, der an der Sonne bisweilen etwas röthlich wird. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch ist sehr weiß, etwas körnigt, von zuckerartigem, etwas rosenhaften, vortrefflichen Geschmack. Muß mit der Schale genossen werden.

Der Baum wächst nicht stark, ist aber äußerst fruchtbar. Schmachtet etwas auf Quitte. Liefert auf Wildlingen kleine, baldtragende Zwerge. Die Frucht wird nach 14 Tagen mehligt. z.

### c. Winterbirnen.

18. * Winter-Bergamott. Oster-Bergamott. D. Jän. Mai. Gr.

Schön bergamottförmig. Die im Liegen zähfettig werdende Schale ist anfangs Seladon, zuletzt hellgrüngelb. Riecht nicht und welkt bei uns. Das Fleisch ist weiß, um das Kernhaus etwas grobkörnigt, sehr saftvoll, markigt, von recht angenehmen, zuckerartigem, weinigten Geschmack. Im warmen Sommer recht gut, im naßkalten rübenartig. An einer warmen Wand und guten Boden fast butterhaft schmelzend, und ist dann um die Zeit, wo schon fast alle Birnen fehlen, sehr schätzbar.

Der Baum mittelmäßig groß, sehr tragbar. Gedeiht auf Quitte nicht sonderlich.

27. Wildling von Herry. D. Kümmelbirne. C. Oct. Dec. M.

Etwas ähnlich der Kaiserbirne. Die glatte dünne Schale ändert seine Anfangs grünliche Farbe in weißliches Hellgelb. Leichter Anflug von Röthe an der Sonnenseite ist selten. Riecht und welkt nicht. Das feine, feste, saftreiche, süße Fleisch hat im Geschmack eine Mischung von Fenchelsamen und Hollerblüthen.

Der Baum wächst lebhaft und ist fruchtbar. Kommt auf Quitte sehr gut fort und macht sehr schöne Pyramiden. Der Boden muß warm und nicht zu trocken seyn.

---

## Dritte Ordnung.

### Höher als breit.

#### a. Sommerbirnen.

7. * Sommer-Apothekerbirne. Gute Christenbirne. Le bon Chrétien d'été. D. Sept. Oct. Gr.

Sehr veränderlich, stark beulicht, länglich. Goldgelb mit unansehnlichem Roth. Beschattete Früchte bleiben hellgrün. Riecht sehr angenehm müskirt und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, grobkörnigt, im Kauen rauschend, bisweilen abknackend, voll Saft, von sehr angenehmen, zuckersüßem Muskatellergeschmack, der in einem ihr nicht angemessenen Boden und naßkalten Jahr aber etwas herbe bleibt.

Der gesunde Baum wird einer der größten und sehr alt, und breitet sich wie eine Eiche aus. Wächst auf Quitte sehr gut, und ist mit der Zeit jährlich strotzend tragbar. Die sehr große, schöne Frucht hängt mit ihrem über 2 Zoll langen Stiel fest am Baum. Herrlich für die Oekonomie, prächtig für den Obstmarkt. Manche erheben sie zur vorzüglichen Tafelfrucht. Fordert guten, mäßig feuchten, tiefgehenden Boden, ist eigensinnig auf ihren Standort. Geräth in sonnenreichen, gedeckten Lagen vortrefflich. h. z.

147. * **Erzherzogsbirne.** D. Aug. Gr.

Abgestumpft kegelförmig. Hellgelb mit schwachem braunen Roth an der Sonnenseite. Riecht muskirt und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, etwas grobkörnigt, ziemlich saftreich, von reinem Zuckergeschmack. Der Zeitigungspunkt dieser sehr schönen großen Frucht ist etwas gesucht. Ganz gelbe sind schon am Baum teig.

Dieser ist groß und sehr fruchtbar, geräth hochstämmig als auch als Zwerg auf Quitte vortrefflich. Ist hier allgemein verbreitet und geehrt. h.

10. * **Frauenbirne.** T. Fr. Franz-Madame. C. Aug. Sept. Gr.

Abgestumpft kegelförmig. Grüngelb mit erdartigem Roth. Riecht und welkt nicht. Das weiße, körnigte, saftvolle Fleisch schmeckt angenehm süß. Das Muster einer schönen Birne.

Der pyramidenförmige Wuchs des Baumes ist stark. Trägt jährlich und reichlich. Der Baum blüht fast jährlich im Juny zum zweitenmale, und erhält öfters im Herbst zeitige Früchte im Geschmack der ersteren. Hält sich, etwas frühe gebrochen, 14 Tage, und wird dann mehligt uud endlich teig. Gedeiht auf Quitte vortrefflich. h. z.

29. * **Frauenschenkel.** D. Jul. Aug. M.

Regelmäßig birnförmig. Gelblich grün mit dunkler, erdartigen Röthe. Riecht nicht. Das Fleisch ist mattweiß, fein, fast schmelzend, saftvoll, von süßem, recht angenehmen, rosenartigen, etwas muskirten Geschmack.

Die Vegetation des Baumes auf Wildling sehr mächtig, gemäßigt auf Quitte. Trägt spät, dann reichlich. Es wird bei mehreren pomologischen Autoren eine von dieser verschiedene Birne unter diesem Namen beschrieben. Die unsrige ist die von Diel und des du Hamels Tom. III. Tab. V.

58. * Gute Graue. D. Aug. Sept. M.

Kegelförmig, etwas birnförmig. Die gelblich graue Grundfarbe ist durchaus mit feinem, zersprengten, hellbräunlichen Rost überlegt, die selten an der Sonnenseite bemerkbar sich röthet. Zur Charakteristik dieser Frucht gehört der auf der Spitze sich befindliche Fleischwulz, der sich an den Stiel anlegt, und ihn stark auf die Seite drückt. Riecht wie Holz. Das Fleisch ist gelblich, saftvoll, körnigt, fast ganz schmelzend, von recht angenehmen, zuckerartigem Geschmack.

Der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar. Verdirbt auf Quitte.

16. * Gelbe Amire Joannet. D. Johannisbirne. P. N. Jul. Kl.

Regelmäßig birnförmig. Hellgelb. Selten etwas Röthe. Riecht angenehm. Das Fleisch mattweiß, etwas grobkörnigt, saftvoll, von süßem, fein zimmetartigen, angenehmen Geschmack.

Der Baum wird sehr groß, und wenn er ausgetobet hat, sehr tragbar. Hat auch auf Quitte frechen Wuchs und giebt schöne Pyramiden. Das Blatt ist charakteristisch nur an der vorderen Hälfte mit starken, spitzigen, sägeförmigen Zähnen besetzt. Diese recht schöne und sehr gute frühe Juliusbirne ist zu ihrer Zeit eine der besten, und ganz geeignet für den Obstmarkt, wird aber schnell teig. h.

14. * Große schöne Jungfernbirne. D. Glasbirne. Pr. N. Aug. Sept. M.

Birnförmig. Grünlichgelb mit einem erdartigen Anflug von Röthe. Charakteristisch ist die ganze Frucht mit vielen Punkten besäet. Riecht nicht. Das Fleisch weiß, körnigt, sehr voll Saft, von sehr gutem, feinen, weinsäuerlichen Muskatellergeschmack.

Der Baum wird groß und macht viele hängende Aeste, die ihn häßlich in Zwergform bilden, ist bald und ungemein fruchtbar. Vortrefflich für den Landmann, da dieser

Baum auch hochstämmig die besten und schönsten Früchte liefert. Nicht zu spät gebrochen, halten sie sich 14 Tage, worauf sie nach und nach teig werden. h.

69. * Rousselet von Rheims. D. Sept. Kl.

Schön birnförmig. Hellgelb mit vielem Braunroth. Riecht stark und fast bisamartig, wird aber schnell teig. Das Fleisch ist mattweiß, stark vom Geruch, nicht zu saftreich, markigt, dabei körnigt, von eigenthümlichem, gewürzhaften, fein bisamartigen Geschmack.

Starker, schöner Wuchs des Baumes, der zwar spät, aber dann ungemein tragbar wird. Giebt wegen seinen einzelnen starken Aesten und dünnen Belaubung keine schönen Quittenzwerge, auch ist die Frucht, obwohl größer, nicht so gewürzt, als auf Hochstamm. Sowohl für die Tafel, als auch für den Landmann von großem Werth. h.

54. * Schmalzbirne von Brest. D. Aug. Sept. M.

Etwas kreiselförmig. Gelblich grün. Die halbe Sonnenseite ist mit schöner Blutfarbe verwaschen. Riecht nicht. Das weiße, körnigte, saftvolle, nicht schmelzende, sondern markigte Fleisch schmeckt sehr angenehm zuckerartig mit etwas Rosenparfüm.

Der mittelmäßig große Baum ist sehr und bald tragbar. Kommt auf Quitte gut fort. Fordert hochstämmig guten warmen Boden, sonst wird die Frucht steinig.

46. * Römische Schmalzbirne. D. Aug. Sept. Gr.

Schön birnförmig. Anfangs Seladon. Die Sonnenseite mit flammenartigen, bräunlichen Roth leicht angelaufen; zuletzt erscheint helles Zitronengelb, mit hellem Carmosinroth. Riecht ungemein stark und äußerst angenehm moschusartig. Das Fleisch ist weiß, sehr saftvoll, etwas grobkörnigt, mit dem angenehmsten, erhabensten, reinsten Zuckergeschmack.

Der Baum vegetirt ungemein lebhaft, und liefert jährlich reiche Erndte, indem er in der Blüthe nicht sehr

gegen die Witterung empfindlich ist. Verdient für die Oekonomie häufige Anpflanzung, und die Frucht ist für den Obstmarkt ausgesucht schön. Geräth in allen Lagen, schickt sich zu jeder Form, und bringt hochstämmig die schönsten Früchte. Muß gebrochen werden, ehe sie ganz gelb wird, dann hält sie sich 14 Tage, und wird dann nach und nach weich und teig. h. z.

68. * Gestreifte schönste Sommerbirne.
D. Aug. M.

Abgestumpft kegelförmig. Gelb mit vieler Röthe verwaschen, die sich gegen die Schattenseite streifenartig zeigt. Riecht nicht. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnigt, voll Saft mit zuckersüßem, recht angenehmen Geschmack.

Der Baum wird ansehnlich groß und ist sehr fruchtbar. Sehr schöne Frucht, wird aber bald teig. Gut auf Quitte. z.

11. Französische langstielige Weißbirne.
D. Aug. Kl.

Wahrhaft birnförmig. Blaßgelb mit etwas brauner Röthe. Hat angenehmen Muskatellergeruch. Das mattweiße, feine, vollsaftige, oft ganz schmelzende Fleisch schmeckt etwas müskirt und angenehm süß.

Der Baum wird ansehnlich groß, und wird nicht nur bald, sondern ausnehmend fruchtbar. Zwerg auf Wildling. h.

167. * Zwibotzenbirne. Sch. Aug. M.

Diese in Oberösterreich allgemein bekannte Birne ist eine wahre Weißbirne (Blankette) und ist mit der langstieligen französischen Weißbirne nahe verwandt. Sie führt obigen Namen, weil sich bei der Frucht meistentheils zwei Kelche vorfinden.

Ziemlich rund, gegen den langen Stiel etwas zugespitzt. Die Farbe der Birne ist lichtgrün und etwas wenig roth angelaufen. Die Punkte auf der Sonnenseite sind weißgrau und roth eingefaßt. Das Fleisch ist weiß, butterhaft

schmelzend, von weinsäuerlichem, erhabenen Geschmack. Wird aber bald teig.

Der Baum wird groß und fruchtbar, und kommt auf der Quitte gut fort.

b. Herbstbirnen.

61. * Schönste Herbstbirne. D. Oct. Nov. Gr.

Wahrhaft birnförmig. Strohgelb mit vielem Karmosin. Keinen Geruch. Welkt etwas. Das Fleisch ist weiß, fein körnigt, sehr voll Saft, erhaben süß und gewürzhaft.

Der Baum wächst stark. Kommt auf jeder Unterlage und jeder Form gut fort. Eine ungemein schöne und gute Frucht, sowohl noch für die Tafel, als zu jedem ökonomischen Küchengebrauch.

c. Winterbirnen.

51. * Kaiserbirne mit dem Eichenblatt. D. Apr. Jun. M.

Schön bauchigt kegelförmig. Anfangs grün, zuletzt hellgelb, ohne alle Röthe. Riecht nicht, welkt etwas. Das Fleisch ist fest, fein körnigt, saftig, am warmen Spalier halbschmelzend, sonst abknackend, von gewürzhaftem, sehr süßen, der Virgouleuse etwas ähnlichen Geschmack.

Der Baum wird groß, aber spät tragbar. Kommt auf Quitte nicht gut fort. Warme Lage, sonst das Fleisch rübenartig.

116. * Gute Louise. D. Nov. Dec. Gr.

Länglich eyförmig. Gelblich grün ohne Spur einer Röthe. Riecht und welkt nicht und wird nicht teig. Fleisch weiß, körnigt, saftreich, halb schmelzend, Geschmack fein parfümirt, etwas rosenartig süß. Charakteristisch ist der kurze, oft nur ¼ Zoll lange, und dabei noch krumme Stiel.

Mittelmäßig großer, sehr fruchtbarer Baum, fordert aber durchaus warmen, nicht nassen Boden.

84. * Christ's Schmalzbirne. Beurré Christ. D. Nov. Dec. Gr.

Dickbauchigt kegelförmig, oft kreiselförmig. Hellgelb ohne Röthe. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, körnigt, sehr voll Saft, von zuckersüßem, angenehmen Zimmetgeschmack.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, ist schön und gesund, und wird bald fruchtbar. Neue Frucht.

---

## Dritte Klasse. *)

### Birnen mit nicht schmelzendem Fleisch.

Diese Klasse enthält unsere Wirthschaftsfrüchte von abknakendem, noch oft gutem, gewürzhaften Fleisch bis zu den ungenießbaren Holzbirnen.

---

### Erste Ordnung.

Breiter als hoch.

— — — — — — — —

---

### Zweite Ordnung.

Von gleicher Breite und Höhe.

a. Sommerbirnen.

124. * Aurate. D. Jul. Kl.

Abgestumpft kreiselförmig. Gelb mit einem leichten Anflug von Röthe um die Stielwölbung. Riecht müskirt.

---

*) Diel stellte sechs Klassen von den Birnen auf. Da aber die vierte, fünfte und sechste Klasse wenige Birnen mehr enthält, die, ausser zu Most, des Erziehens werth sind, so vereinigte ich diese, da ich davon ohnehin nur einige Sorten in meiner Pflanzung habe.

Das Fleisch gelblich weiß, saftvoll, abknackend, von angenehm süßem Muskatellergeschmack.

Der Baum wird sehr stark und sehr fruchtbar. Im warmen, guten Boden eine gute Frühbirne. Gedeiht auf Quitte. h.

34. **Zweimal tragende Birne. Zweiträchtige.** D.

Sommerfrucht. Aug. Sept. M.

Kreiselförmig. Hellgelb mit erdartiger Röthe. Riecht angenehm. Das Fleisch weiß, grobkörnigt, saftvoll, abknackend, von süßem, feinen, rosenartigen Geschmack.

Herbstfrucht. Oct. M.

Bald kegel-, walzen-, birnförmig. Goldgelb mit etwas Roth. Riecht stark müskirt und welkt etwas. Das süße Fleisch schmeckt muskatellerartig.

Der Baum wächst stark und ist fruchtbar, und bringt jährlich wenigstens eine Sorte von seinen Früchten. Wächst gut auf Quitte. Seltenheit ohne Werth.

102. * **Mayen's königl. Muskatellerbirne.** D. Jul. Kl.

Abgestumpft kegelförmig. Gelb mit sehr wenig Roth mit charakteristischem, feinen, gelblichgrauen Rost. Riecht müskirt. Das Fleisch mattweiß, voll Saft, grobkörnigt, abknackend, von süßem, gewürzhaften Muskatellergeschmack.

Der Stamm wächst stark und ist ausnehmend fruchtbar. Schön auf dem Obstmarkt.

92. * **Kleine Muskatellerbirne. Sieben ins Maul.** D. Jul.

Kreiselförmig. Die früheste aber kleinste, und eine recht angenehme, beliebte Birne. Farbe hellgelb. Um die Kelchwölbung erdartiges Roth. Riecht ungemein stark müskirt. Das Fleisch gelblich weiß, sehr körnigt, fast halbschmelzend, von sehr angenehmen, süßem, starken Muskatellergeschmack.

Der große Baum wird mit den Jahren recht fruchtbar. Gedeiht auf Quitte. h.

b. Herbstbirnen.

144. Sächsische Glockenbirne. D. Oct. Nov. Gr.

Goldgelb mit Röthe. Riecht und welkt nicht. Das mattweiße, grobkörnigte, nicht sehr saftvolle feste Fleisch hat einen süßen Muskatellergeschmack.

Der Baum wird stark, frühe und sehr tragbar. Eine schöne, recht gute Küchenfrucht.

66. Kochbirne. Sch. Sept. M.

Eine in Oberösterreich am meisten verbreitete Mostbirne.

157. Champagner-Weinbirne. C. Oct. M.

Diese deutsche Birne soll recht guten, ganz klaren Birnwein (Most) geben und alle anderen übertreffen. Mit $\frac{1}{3}$ Aepfelmost gegohren soll er wie Champagner-Wein moussiren.

Großer, sehr fruchtbarer Baum.

c. Winterbirnen.

28. Catillac. Großer französischer Katzenkopf. D. Nov. Mai. Gr.

Regelmäßig dickbauchigt kreiselförmig. Gelb mit düsterem, braunen Roth. Riecht und welkt etwas. Das mattweiße, saftvolle, grobe, aber angenehm riechende Fleisch schmeckt etwas herbe, süßsäuerlich, muskatellerartig.

Der Baum wird mittelmäßig groß und ungemein fruchtbar. Für die Küche eine der besten Birnen. Christ beschreibt in der vollständigen Pomologie unter diesem Namen eine andere Birne.

17. Pfundbirne. Pr. N. Nov. Dec.

Sehr groß, allgemein bekannt. Für die Küche. h.

## Dritte Ordnung.

### Höher als breit,

#### a. Sommerbirnen.

63. Azerolenbirne. Hainbuttenbirne. D. Sept. Sehr klein.

Kegelförmig. Röthlich gelb an der Sonnenseite schön kirsch- oder hainbuttenroth. Riecht nicht. Das Fleisch ist saffrangelb, weich, im Mund zergehend, ziemlich saftig, von angenehmen Zuckergeschmack.

Die Blätter gleichen einer Erle oder auch einem Apfelbaum mehr als einem Birnbaum, und es sitzen auf einem Fruchtkuchen sehr oft mehrere Früchte.

Der Baum wird groß, spät, aber dann tragbar. Wird auf Birnwildlingen veredelt. Mehr Zierbaum.

104. Dreymaltragende Birne. Birne von Ronssilon. C.

Soll eine Sommer-, Herbst- und Winterfrucht tragen.

#### b. Herbstbirnen.

65. Pichl-Pihlerbirne. Sch. Oct. M.

Nähert sich der Eyform. Eine beliebte Mostbirne in Oberösterreich. Wird im teigen Zustand, in welchem sie sich lange hält, auch häufig gegessen.

Großer, schöner, pyramidenförmiger Wuchs des Baumes. h.

#### c. Winterbirnen.

31. Winter-Apothekerbirne. Winter-Christenbirne. D. Dec. Apr. Gr.

Dickbauchigt und abgestumpft kegelförmig. Grüngelb. Riecht nicht. Welkt gerne. Fleisch mattweiß, saftig, brüchig von süßem Geschmack ohne Erhabenheit. Eine schätzbare Küchenfrucht. Auf Quitte.

123. Gestreifte Winter-Apothekerbirne. D. Febr. Apr.

Größe und Form wie eine Sommer-Apothekerbirne. Hellgelb mit Streifen. Riecht nicht und welkt. Bekommt nur als Zwerg am Geländer gegen Mittag ihren guten, gewürzten, zuckersüßen Geschmack, sonst Kochbirne.

42. Königsgeschenk von Neapel. D. Dec. Jan.

Bald kreiselförmig, bald birnförmig. Hellgelb mit seltener, brauner Röthe. Riecht angenehm und welkt nicht. Fleisch weißgrünlich, körnigt, abknackend, von süßem Geschmack ohne Gewürz.

Der Baum wächst lebhaft und trägt bald. Eine schöne, sehr große Kochbirne.

---

Neue, noch nicht beschriebenen Birnen.

172. Vrai Beurré broncé. 165½. Berlaimont. 122. Berzelius. 165. Enghien's Butterbirne. 170. Butterbirne der Kapuziner. 110. Von Marum's Butterbirne. z. 105. Weiße Sommer-Butterbirne. 169. Vrai Canning. 162. Caroline. 161. Vrai Coloma de printemps. 80. Chaptal. 135. Dietrich's Flaschenbirne. 120. Erzherzogin von Oesterreich. 83. Franz II. z. 82. Friedrich von Preußen. 162. Passe St. Germain. 149. Dillen's Herbstbirne. Oct. Groß, köstlich. 100½. Fondante Coloma. 164. Harbour de printemps. 125. Josephine von Frankreich, vegetirt bisher auf Quitte ungemein lebhaft. 111. Kaiser von Oesterreich. z. 143. König von Rom. 88. König von Würtemberg. 173. München de Gand. 86. Nova Christ. 160. Orange Viene. 85. Sickler's Schmelzbirne. 109. Westrumb. 112. Davy's Winterbirne. 171. Kerner's Winterbirne. 119. Kästner's Winterbirne. 174. Rousselet pannaché. 175. Argusbirne. 176. Sabine, Sekretär der engl. Gartenbau-Gesellschaft. 177. Cadet de Vaux. 178. Vergoldete weiße Butterbirne. C. 179. Hildesheimer Bergamott. 180. Beurré Georg. 181. Oker. 182. Colmar van Mons.

## M i s p e l n. *)

Die Mispeln sind erst, wenn sie teig geworden sind, genießbar, schmecken angenehm säuerlich, und haben, ob sie auch gleich nicht zum vorzüglichen Obst gehören, ihre Liebhaber. Die Mispelnarten (Mespilus germanica L.) sind Gesträuche, die in jedem Boden und jeder Lage fortkommen. Ich veredle sie gewöhnlich auf Quitten. Sie heißen hier Asperln.

### 1. Große Gartenmispel. Holländische Mispel. Apfelmispel. C.

Platt, die Größe eines mittelmäßigen Winterborsdorfers. Die Früchte läßt man am Baum, bis Fröste erscheinen. z.

### 2. Gemeine Gartenmispel. Birnmispel.

Nur halb so groß als die vorige, gegen den Stiel mehr verlängert. Die Blätter ebenfalls fast um die Hälfte kleiner.

*) Der Aehnlichkeit der Frucht wegen wurde die Mispel hier aufgenommen. Nach ihren Kernen betrachtet, gehört sie unter das Stein- oder Beerenobst.

# Quitten.

Der Quittenstrauch (Pyrus Cydonia L.) ist mehr als Unterlage für die Zwergbirnen, als die Frucht, die sich nur für die Küche eignet, in den Baumschulen merkwürdig. Sie leistet aber beiweitem das nicht, was der Johannisstamm für die Aepfel ist. Es wäre zu wünschen, daß dazu ebenfalls ein Birnstrauch aufgefunden würde, indem es an sich selbst schon nicht ganz homogen ist, daß man die Birnenzwerge auf eine apfelartige Unterlage bringt, welches ganz sicher die Ursache ist, daß die meisten schwachtreibenden Birnen darauf nicht gut fortkommen. Am häufigsten wurde dazu bisher die Aepfelquitte gebraucht. In neueren Zeiten fing man an, der Birnquitte den Vorzug zu geben, vermuthlich weil ihre Vegetation etwas lebhafter ist. Gegenwärtig rühmt man die portugiesische Quitte, deren Trieb noch stärker ist, als vorzüglich angemessen für Birnenzwerge. Meine darüber angestellten Versuche sind noch nicht zum Resultate reif. So viel ist gewiß, daß stark treibende Birnen auf der Apfelquitte in angemessenen Grund ungemein lebhaft wachsen, daß man sie viele Jahre nicht zu bändigen weiß, bis sie vertobt haben. Stärker treibende Quitten, wie die Portugiesische möchte bei diesen einen noch stärkern Trieb äussern, und könnte für die schwachen Birnensorten doch nicht viel tauglicher seyn. Stets beßere Birnenzwerge erhält man durch schwachtreibende Birnenwildlinge. Sieh oben die Einleitung zu den Birnenbeschreibungen.

Die Quitte läßt sich durch Samen, die nicht gerne ankeimen, schwer fortpflanzen. Leichter geschieht ihre Vermehrung durch Wurzelausläufer, Absenker, und vorzüglich durch das bloße Einlegen schuhlanger Zweige in gutes Erdreich. Dazu sind aber nicht schwache, einjährige Triebe tauglich, sondern es müssen starke ein-, auch zwei- und dreijährige Zweige genommen werden.

1. Apfelquitte. C. Dec. Jun.

Die Frucht ähnlich dem weißen Winterkalville. Scheint etwas tragbarer zu seyn als die Birnquitte.

Der Baum ist strauchartig. z.

2. Birnquitte. C. Dec. Jun.

Die etwas größere Frucht verlängert sich nach den Stiel und nähert sich dadurch der Form einer Birne, ist übrigens im Geruch und Geschmack jener gleich.

Der Baum ist der nemliche, wird aber etwas größer und hat breitere, etwas längere Blätter. Schlägt beim Einlegen der Zweige nicht so leicht wie obige Wurzel. z.

3. Portugiesische Quitte. C. Dec. Jun.

In der Form der Birnquitte ähnlich, nur größer, das Fleisch zärter und weniger herbe.

Die Vegetation des Baumes ist noch stärker und das Blatt noch größer. z.

4. Chinesische Quitte.

Soll die vorzüglichste unter den Quitten seyn. Ist bei mir noch nicht angepflanzt.

# Steinobst.

## Aprikosen.

Dem Aprikosenbaum (Prunus Armeniaca L.) gehört lockerer, guter, tiefer Boden und gedeckte, warme Lage. Eine ganz südliche Mauer ist demselben nicht sonderlich zuträglich, indem er sehr frühe blüht, und daher den Nachtfrösten ausgesetzt ist, besonders aber, da die große Hitze des Juli und August den Früchten schädlich wird, indem sie einschrumpfen, zerspringen, und auf der vorderen Seite überzeitigen, während sie auf der hinteren noch hart sind. Er wird gewöhnlich als Zwerg erzogen, geräth aber auch vortrefflich als Hochstamm, wo er zwar kleinere, aber schmackhaftere Früchte liefert. Wegen seines leicht gebrechlichen, spröden Holzes muß er vor Sturmwind wohl gesichert stehen. Der Landmann soll diesen Baum nicht, wie bisher, fast gänzlich entbehren, da er in seinem Hofraum oder an sonnenreichen Mauern und Wänden Platz dafür hat.

Der Aprikosenbaum wird am besten durch Kopulation *) auf den gemeinen Zwetschen-Wildling fortgepflanzt.

*) Früher glaubte man die Aprikose und vorzüglich die Pfirsche könnte man nur durch die Okulation auf das schlafende Auge sicher vermehren. Allein in meiner Schule wird die Aprikose durchgehends und die Pfirsche größtentheils mit vollkommener Sicherheit kopulirt. Wer sich davon gehörig unterrichten will,

Er gedeiht auch auf seinem eigenen Wildling, auf Pflaumen, Pfirschen und Mandeln.

Die Aprikose ist eine schöne, herrliche Frucht, die nicht nur allein zum rohen Genuß einladet, sondern auch für die Oekonomie, zu Backwerken, zum Einmachen, vorzüglich Trocknen sich sehr empfiehlt. Man kann aus dem Kern guter Aprikosen sehr brauchbare Bäume ziehen. Vorzüglich eignet sich dazu Nro. 6, welche nicht so leicht ausartet; liefert aber meistentheils kleinere Früchte, als die Mutter ist. Es gibt bisher noch wenige Sorten von den Aprikosen und sind auch noch in kein System gebracht. Da die Eintheilung der Früchte mit süßer und bitterer Mandel sehr geringfügig ist, so ordnete ich sie nach der Zeitigung.

---

### 9. * Kleine Früh-Aprikose. Frühe Muskateller-Aprikose. D. End. Jul. Kl.

Mehr platt als lang. Die mit sehr zarter Wolle belegte Haut ist hellgelb, an der Sonnenseite goldfärbig, bisweilen auch röthlich. Die Furche, die ungleich theilt, ist nur unten beim Stiel stark. Der Stempelpunkt ist klein und schwärzlich. Das zarte weiche Fleisch hat angenehmen, süßen Saft und bisweilen Muskatellerparfüm. Wird sehr schnell mehlig. Die Mandel ist bitter. Sie gehört, einige Kirschen ausgenommen, zu den ersten Obstfrüchten des Jahres, und ist oft um Johannis zeitig, was ihr einigen Vorzug gibt, da sie übrigens unter den Aprikosen die geringste und kleinste ist.

Der Baum bleibt klein, ist aber außerordentlich fruchtbar. z.

---

lese meine Abhandlung: „Ueber die Kopulation als beste Veredlungs-Methode in den Baumschulen." S. Gartenzeitung I. Jahrgang 1823 Seite 18. und Annalen der Obstkunde II. Heft.

11. * Weiße Aprikose. Pfirschen-Aprikose. D. Anf. Jul. Kl.

Diese Frucht gleicht der vorstehenden ziemlich, ist rund, am Stiel breit gedrückt, die Farbe ist aber weißer, und die Wolle viel stärker. Das Fleisch ist weiß, härtlich, hat vielen süßen Saft, ohne besonderer Erhabenheit. Der Stein hat eine bittere Mandel.

Die Vegetation des Baumes gleicht gänzlich dem ersteren, die Frucht hängt sich aber mehr in Büschel, die dann gerne faulen. Beide leiden von starkem Frost.

8. ** Große Früh-Aprikose. D. Anf. Jul. M.

Etwas länger als breit. Die sammetartige Haut ist goldgelb, und an der Sonnenseite braunroth gefleckt. Die Frucht hat eine starke Furche und der Stempelpunkt macht ein scharfes Spitzchen. Ihr festes, goldgelbes, saftiges, köstliches Fleisch erhebt sie unter die besten Aprikosen. Die Mandel ist bitter.

Der Baum wird groß und ist sehr fruchtbar. Eignet sich auch zum Hochstamm. z.

18. ** Moschus-Aprikose. Musch-Musch. Anf. Jul.

Eine neue Frucht aus Frankreich. Soll sehr vorzüglich seyn. *) z.

16. ** Frühe Zucker-Aprikose.

Eine neue Sorte aus Paris. Soll sehr köstlich seyn. z.

---

*) Im Taschenbuch des verständigen Gärtners 1824. I. Bd. Seite 389 findet sich eine ausführliche Beschreibung dieser Frucht. Mittelmäßig groß. Zeitig im Juli. Das Fleisch durchsichtig, schmelzend erhaben süß. Die Mandel süß. Der Baum mittelmäßig groß, trägt gerne, und liebt den wärmsten Sonnenstand.

19. ** Große Zucker-Aprikose. *) Pfirschen-Aprikose. ½ Jul.

Groß und eine der köstlichsten Aprikosen. z.

15. * Ransleben's Früh-Aprikose. D. Jul. Aug. Gr.

Herrliches, saftiges Fleisch. Starker Baum. Kleines Blatt.

2. * Große, gemeine Aprikose. D. Jul. Aug. Gr.

Rund. Die etwas sammetartige Haut ist gelb, an der Sonnenseite stark geröthet, und dabei braunroth gefleckt. Die Furche, welche ungleich theilt, ist stark und geht bis an den Stempelpunkt. Das Fleisch ist hellgelb, fest, nicht zu saftig, süß, wird aber überzeitig mehlig. Die Mandel ist bitter. Sie ist eine der schönsten und größten Aprikosen, und besonders zum Einmachen geeignet.

Der Baum wird sehr groß und stark und ist sehr fruchtbar, auch in ungünstigen Jahren. Geräth vorzüglich als Hochstamm. z. h.

10. ** Große Oranien-Aprikose. Orange-Aprikose. D. Jul. Aug. M.

Hochgelbes, vortreffliches, köstliches Fleisch.

14. * Provenzer-Aprikose. D. Anf. Aug. Kl.

Die Haut ist gelb, an der Sonnenseite roth. Die tiefe Furche theilt die runde Frucht ungleich. Das Fleisch ist sehr dunkelgelb, etwas härtlich, nicht zu saftig und besitzt einen feinen, weinigt erhabenen Geschmack. Die Mandel ist süß.

Der Baum ist klein und nicht besonders fruchtbar.

---

*) Nro. 19. 18. 4. sind aus der königlichen sächsischen Obstbaum-Schule, die übrigen sämmtlich von Diel.

17. Schwarze Aprikose. D. Anf. Aug. M.

Die Haut der runden Frucht ist an der Sonnenseite schwarzblau, auf der anderen dunkelroth. Das Fleisch ist roth, um den Stein goldgelb, weich, süß, saftreich, aber ohne Erhabenheit und um den Stein säuerlich. Diese Frucht und der Baum hält das Mittel zwischen der Aprikose und Pflaume und gleicht darin der Kirschpflaume.

7. ** Aprikose von Nancy. D. ½ Aug. Gr.

Die Farbe der Haut ist goldgelb, mit wenig Roth auf der Sonnenseite. Die Furche der breitgedrückten Frucht geht gegen den Stiel vertieft, verliert sich aber gegen den Stempelpunkt. Das röthlicht gelbe Fleisch ist sehr zart und schmelzend, ungemein saftvoll, von sehr köstlichem, erhabenen Geschmack. Die Mandel ist süß. Ohne Widerrede eine der Besten, wo nicht die erste und die größte von allen Aprikosen. Dauert einige Wochen am Baum.

Dieser treibt sehr mächtig, wird sehr groß und trägt gerne, ist aber etwas empfindlich für den Frost. z.

6. ** Ananas-Aprikose. Aprikose von Breda. Rotterdamer. Holländische Aprikose. Mandel-Aprikose. D. ½ Aug.

Groß, an der Sonnenseite stark roth gefärbt oder gefleckt. Goldgelbes, sehr saftvolles, zartes Fleisch von erhabenem Geschmack. Der Stein enthält häufig zwei süße Kerne, aus denen man sehr gute, der Mutter ähnliche Früchte erziehen kann.

Der Baum wird groß und fruchtbar. z.

6. ** Ananas-Aprikose. *) C. ½ Aug. M.

Die Haut ist glatt, zart und dünn. Die goldgelbe Grundfarbe ist an der Sonnenseite schön geröthet, theils

*) Die Pomologen haben bisher in ihren Beschreibungen der Aprikosen noch keine zuverläßige Richtigkeit. Diese hier angeführte

durch zusammenlaufende Punkte, theils durch starke Flecken. Die Furche der etwas breiten Frucht ist nicht sehr tief, und endigt sich oben mit einer flachen Vertiefung, worin ein scharfes Spitzchen sich befindet. Das rothgelbe Fleisch wird nie mehlig, ist zart aber etwas härtlich, voll des angenehmsten Saftes mit Ananasparfüm. Die Mandel ist bitter. Die Steine sollten ebenfalls zur Erziehung wilder Aprikosen (Mellen) sehr dienlich seyn.

Der Baum wird nicht sehr groß, hat aber doch sehr starke Sommerschoße, die ringsum braun sind.

4. Abricot de Breda. Aug.

Soll von der oben angeführten Aprikose von Breda verschieden seyn. Aus dem Jardin des Plantes in Paris.

13. * Portugiesische Aprikose. D. Aug. Kl.

Rund. Die Haut ist hellgelb, die Sonnenseite roth bis zu braun. Die Furche zwar deutlich aber nicht tief. Das hellgelbe, feine, zarte Fleisch schmeckt angenehm erhaben.

Der Baum bleibt klein und ist ziemlich fruchtbar, ist zärtlich und erfriert leicht.

---

Ananas-Aprikose von Christ ist sicher von der vorher beschriebenen von Diel verschieden. Die Verwirrung wird noch größer, wenn man in Christ's vollständiger Pomologie liest, daß die holländische oder Breda'sche Aprikose, die Rotterdamer Mandel-Aprikose, die Ananas-Aprikose drei ganz verschiedene Früchte sind, während sie hier nach Diel eine Sorte ausmachen. Auch haben einige Sorten den gleichen Namen Pfirschen-Aprikose angenommen, als Nro. 11. 19. und auch bei Nro. 7 findet man diese Benennung. Die Ananas-Aprikose von Christ hat bei mir schon mehrmalen getragen und ist nach der gegebenen Beschreibung ächt.

1. * Alberge=Aprikose. D. Aug. Kl.

Die Haut grüngelblich, an der Sonnenseite dunkelgelb. Das röthlich gelbe Fleisch hat recht guten Geschmack und gewürzhaften Saft. Die Mandel ist bitter.

Der Baum wird groß und trägt gut. Zu Hochstämmen, wozu man ihn auch aus den Kernen ziehen kann.

# Kirschen.

Unter den Geschenken der reichen Pomona ist die Kirsche die schönste, nach vielen auch die beste und erste Obstbaum-Frucht des Jahrs. Sie zählt mit Recht viele Liebhaber, indem sie sowohl eine herrliche Tafel-Frucht, als vorzüglich brauchbar zu wirthschäftlicher Verwendung ist. Der Landmann soll große, gerne tragende Sorten um so häufiger pflanzen, da der Kirschbaum auf geringem, sandigen Boden und freien Lagen gedeiht. Näße und starken Viehdünger *) verabscheuet aber derselbe durchaus. Ihre Anpflanzung würde viel häufiger seyn, wenn nicht Vögel verschiedener Art daran so großen Schaden machten.

Da der Kirschbaum nicht gerne den Schnitt verträgt, so werden in meiner Schule nur wenige Sorten in Zwergform gezogen, und diese nur meistens aus dem Sauerkirschenbaumgeschlecht, dessen Wachsthum größtentheils ohnehin

*) Für alle Bäume überhaupt ist der Malzkeim das beste Düngungs-Mittel. Zur glücklichen Scherbenbaumzucht ist er durchaus nothwendig. Er wirkt stark, sicher und anhaltend, und ist niemals schädlich. Man bringt denselben im Frühjahr einen Zoll hoch auf die Blumentöpfe, und bei freistehenden Bäumen nach abgenommenen Wasen eine Hand hoch um den Stamm, wo er nach und nach verweset und auffallenden Trieb hervorbringt. Man kann damit auch Glashaus- und Gartengewächse mit Vortheil düngen. Die außerordentliche Wirksamkeit des Malzkeimes auf Wiesen ist bekannt.

zwergartig ist. Die Mahalebkirsche, prunus Mahaleb L., gibt dazu die schicklichsten Grundstämme. Die gemeine Weichsel und die schwarze wilde Vogelkirsche können dazu ebenfalls verwendet werden.

Die Veredlung des Kirschbaumes geschieht am besten durch die Kopulation mit gleichen Zweigen, die ohne Ausnahme alle gedeihen. Der aber in hiesiger Gegend sich häufig erzeugende Honigthau verdirbt wieder manchmal viele Zöglinge in meiner Schule, wovon die meisten sterben oder eine kümmerliche Existenz behalten. Dieses Uebel weiß ich nicht abzuwehren, oder ihrer Verwüstung Einhalt zu thun. Mehr bin ich im Stand, den braunen Blattläusen, die oft in großen Strecken die jungen Kopulanten überziehen, und größtentheils zu Grunde richten, entgegen zu arbeiten. Das Abbürsten hilft wenig, da sie am Stamm wieder aufkriechen; mehr das beständig fortgesetzte Zerdrücken mit den Fingern und Abschneiden der damit befallenen Zweige. Sehr wirksam ist das Befeuchten mit Tabackwasser. Eben so gut und wohfeiler sind bittere Stoffe als Enzian, Wermuth. Am sichersten und besten wirkt Seifenwasser, ohne den Baum zu schaden. Man befeuchtet mittels eines Pinsels oder Schwammes, oder gleich mit den nassen Fingern die befallenen Zweige. Seitdem ich dieß einfache Mittel erprobt habe, bin ich vollkommen Meister über diese schädlichen Thiere, die mir nicht nur manchen Standbaum, sondern in der Schule viele Stämmchen zu Grund richteten. Da aber diese Läuse drei Monate, vom Mai bis August dauern, und bisweilen wieder neue zum Vorschein kommen, so muß obiges Verfahren nach Umständen öfters wiederholt werden. Das nämliche gilt bei den grünen Blattläusen der Aepfel, Birnen und Pflaumen. Bei diesen wirkt schon schwaches Seifenwasser tödtlich. Bei den Blattläusen der Kirschbäume aber ist zur gänzlichen Vernichtung starkes nothwendig. *)

---

*) Das Seifenwasser, wie es zum Abnehmen des männlichen Bartes aus gemeiner Waschseife bereitet wird, ist hinlänglich stark genug, um die Blattläuse zu vertilgen.

Herr Major Christian Freyherr Truchseß zu Bettenburg und Wetzhausen hat sich im Kirschfach unsterblichen Ruhm erworben. Er sammelte mehr als 30 Jahre aus allen Gegenden von Europa Kirschen und brachte in das ungeheure Wirrwar von Kirschen Benennungen mit rastlosem Fleiß und seltener Ausdauer bestimmte Einheit. Schon früher im deutschen Obstgärtner machte Truchseß seine Kirschen-Klassifikation bekannt, welche die schönste und gelungenste aller Natursysteme von Obstgattungen ist. Endlich 1819 erschien dessen sehnlichst erwartete systematische Klassifikation und Beschreibung der Kirschsorten. Darin sind 78 vollständig charakteristisch beschrieben, 117 bei denen nur einige Merkmale fehlen, 36 die auf der Bettenburg noch nicht oder wenig getragen haben.

Da Truchseß, der leider blind zu werden beginnt, seine Forschungen nicht weiter fortsetzen kann, so übergab er seine ganze Sammlung Herrn Baron Mascon in Grätz, welchen er vertrauensvoll seinen Kirschen-Adoptativ-Sohn nannte. *)

Von nachstehenden Kirschen habe ich 75 Sorten aus der gefälligen Hand des Freyherrn Truchseß selbst erhalten, und sind der Inbegriff fast aller seiner vorzüglichen schon charakteristisch bestimmten Kirschen.

---

*) Mascon starb leider im Jahr 1822, und diese in seiner Art einzige Kirschensammlung soll zerfallen seyn. Im Jahr 1824 theilte Truchseß seine ganze Sammlung neuerdings Herrn J. E. Fürst in Frauendorf mit. Im Frühjahr 1825 ergänzte und berichtigte er ihm dazu die seit 1819 noch näher geprüften Sorten, übergab ihm auf mehreren Bogen ein schriftliches Detail als Schlüssel in seine später noch gereifteren Erfahrungen, ernannte nun Fürst zum Adoptiv-Sohn, mit der Erklärung, daß er selbst von nun an sich keiner Vertheilung seiner Sammlung unterziehen, sondern Jedermann nach Frauendorf verweisen werde. Und so ist also diese wichtige Sammlung doch gerettet, da Truchseß schon sehr alt, und keine Hoffnung vorhanden ist, daß nach seinem Tod noch Richtigkeit der Sorten auf der Bettenburg gehalten werde.

Abkürzungen, die bei den Kirschen vorkommen.

Kl — klein nennt man die Frucht, die ungefähr so groß, doch nicht viel größer als eine Vogelkirsche ist, als Nro. 59.

Sgr. — sehr groß heißt die Kirsche, die gegen einen Zoll im Durchmesser mißt, als Nro. 4. 62.

Gr. — groß bezeichnet man die, welche sich den sehr großen nähern, als Nro. 50.

M. — mittelmäßig groß, die sich mehr zu den kleinen Kirschen neigen, wie Nro. 53.

# Systematische Klassifikation der Kirschen.

## 1. Aus dem Süßkirschenbaum=Geschlecht.

| A. Mit färbendem Saft, einfärbig schwarzer oder dunkler Haut. | | B. Mit nicht färbendem Saft, bunter oder nur in Roth nüancirter Haut. | | C. Mit nicht färbendem Saft, einfärbig gelber Haut ohne das mindeste Roth. | |
|---|---|---|---|---|---|
| a. Mit weichem Fleisch. | b. Mit festem Fleisch. | a. Mit weichem Fleisch. | b. Mit festem Fleisch. | a. Mit weichem Fleisch. | b. Mit festem Fleisch. |
| Schwarze Herzkirschen. | Schwarze Knorpelkirschen. | Bunte Herzkirschen. | Bunte Knorpelkirschen. | Gelbe Herzkirschen. | Gelbe Knorpelkirschen. |
| Klassen. | | | | | |
| I. | II. | III. | IV. | V. | VI. |

## 2. Aus dem Sauerkirschenbaum=Geschlecht.

| A. Von dem großen Sauerkirschenbaum. Mit großem Blatt und starken aufrecht stehenden Zweigen. | | B. Von dem kleinen Sauerkirschenbaum. Mit kleinem Blatt und dünnen, meist hängenden Aesten. | | C. Von dem Blüthesprossenden Sauerkirschenbaum m. sehr dünnen hängenden Zweigen und kleinem Blatt. | |
|---|---|---|---|---|---|
| a. Mit färbendem Saft, schwarzer oder dunkler Haut. | b. Mit nicht färbendem Saft, hellrother, fast durchsichtiger Haut. | a. Mit färbendem Saft, schwarzer oder dunkler Haut. | b. Mit nicht färbendem Saft, hellrother, fast durchsichtiger Haut. | a. Mit färbendem Saft, schwarzer oder dunkler Haut. | b. Mit nicht färbendem Saft und hellrother Haut. |
| Süßweichseln. | Glaskirschen. | Weichseln. | Amarellen. | Noch unbekannt. | Stets blühende rothe Kirschen. |
| Klassen. | | | | | |
| VII. | VIII. | IX. | X. | — — | XI. |

Dieß sind die 11 Klassen des Truchseß. Noch richtiger würde diese schöne Eintheilung seyn, wenn 1 und 2 die Klassen, A B C die Ordnungen und a b die Geschlechter bezeichneten.

---

## I. Kirschen aus dem Süßkirschenbaum-Geschlecht.

Der Süßkirschenbaum (Prunus avium L.) unterscheidet sich von den zwei Sauerkirschenbäumen 1) durch seinen geraden, in die Höhe gehenden großen Stamm. 2) Durch seine meist querlförmig *) angesetzten Aeste. 3) Durch länglicht ovale, blaßgrüne, etwas runzlichte, herabhängende, tief doppelt gezähnte, auf der unteren Seite mit sehr feinen Härrchen besetzte Blätter. 4) Durch seine auf den Augenträgern aufsitzenden Dolden. **) 5) Länglich löffelförmige einwärts gebogene (inflexis) Blumenblätter, und 6) durch den stark zurückgebogenen (reflexo) Umschlag (Kelch).

---

### A. Mit färbendem Saft, schwarzer oder dunkel einfärbiger Haut.

Die meisten hieher gehörigen Kirschen erhalten erst bei ihrer Zeitigung, die sie, wenn sie auch schon roth gefärbt sind, erst nach mehreren Tagen, die dunkelbraunen nach 8 bis 10 Tagen und die schwarzen noch später ihren färbenden Saft und gehörige Farbe. Ueberhaupt nimmt auch die Größe der Kirschen gegen Ende der Zeitigung am meisten zu.

#### a. Mit weichem Fleisch.

Wie es mit dem Saft und der Farbe dieser Kirschen, eben so verhält es sich mit der Weichheit des Fleisches, die sie erst bei

---

*) Querl- oder wirtelförmige Aeste nennt man solche, die auf einer gleichen Höhe rings um den Stamm entspringen.

**) Eine Dolde oder ein Schirm oder eine Dolden- oder Schirmblume heißt es, wenn aus einem gemeinschäftlichen Mittelpunkt mehrere einfache Stiele mit Blumen (Strahlen) hervorkommen. Die Dolden des Süßkirschenbaumes sitzen ganz genau auf ihren Augenträgern an dem Holz der Zweige.

dem wahren Zeitigungspunkt erhalten. Die sogenannten Maikir-schen werden gewöhnlich unzeitig gegessen, da sie noch hellroth und fest sind, und einen schwachfärbenden Saft haben, so daß der Ungeübte sie leicht zu den bunten Knorpelkirschen zählen könnte.

## 1. Schwarze Herzkirschen. *)

### 46. * Frühe Mayherzkirsche. T. Mai. Jun. M.

Der Stiel lang. **) Die langherzförmige oben stumpfe Frucht macht eine rund herum gezogene Furche, die sie gleichsam in zwei Theile trennt, kenntlich. Die Haut sehr dunkelbraun. Das Fleisch etwas lichter und etwas fest, von süßem, gewürzhaften Saft. Der Stein länglich.

Sie ist mit Nro. 63 die allerfrüheste Kirsche.

Der tragbare Baum mittelmäßig groß.

### 52. ** Werdersche frühe schwarze Herzkirsche. T. Anf. Jun. ***) Sgr.

Der Stiel kurz und stark, auffallend lichtgrün, in einer tiefen Hohlung. Die Frucht stumpf herzförmig mit ei-

---

*) Jede Klasse ist nach der Zeitigung geordnet. — Die französischen Pomologen nennen die schwarzen und bunten Herzkirschen Gignes; die schwarzen und bunten Knorpelkirschen Bigarreaux; die runden Kirschen, sie seyen vom Süß- oder Sauerkirschen-Geschlecht Cerises, und einige von letzterm Griottes.

**) Der Stiel ist lang, wenn die Höhe der Kirsche mehr als zweimal in demselben enthalten ist; kurz, wenn er weniger als zweimal so lange als die Kirsche ist, und sehr kurz, wenn er nur so lang oder auch kürzer als die Frucht hoch ist. Die Länge der Stiele der Kirschen ist sich aber nicht immer ganz gleich. In nassen Jahren werden sie dicker und kürzer, in warmen, sonnenreichen aber länger und dünner.

***) Die Zeitigung dieser guten Kirsche dürfte vielleicht weiter hinausgesetzt werden. Die Früchte, die ich in mehreren Jahren beobachtete, zeitigten erst gegen Mitte Juni mit der großen süßen Maiherzkirsche. Da aber Truchseß in

ner einseitigen tiefen Furche. Das Stempelgrübchen ein grauer Punkt. Die Haut glänzend schwarz, stark und zähe. Das Fleisch etwas hart, im Mund zerfließend und sehr süß und pikant gewürzhaft, selbst bei anhaltendem Regen. Der Stein groß und rundherzförmig.

Der Baum groß, trägt jährlich und reichlich. h.

32. ** Spitzen's schwarze Herzkirsche.
D. Jun. Sgr.

Diese neue Frucht aus Guben ist fast schwarz, stumpf herzförmig, oben etwas platt, auf einer Seite etwas mehr als auf der andern breit gedrückt. Sie ist von außerordentlich gutem, gewürzhaften Geschmack, und soll was folgeartiges haben, indem zur Zeitigung am nemlichen Baum grüne, rothe und schwarze Früchte zugleich anzutreffen seyen. h.

53. Süße Maiherzkirsche. T. Anf. Jun. M.

Der lange Stiel sitzt in einer engen Höhlung. Die Frucht sehr rund ohne starke Furchen. Der Stempelpunkt grau. Die Haut fast schwarz. Das Fleisch rothschwärzlich, weich, voll färbenden Saftes, von sehr süßem, gewürzhaften, pikanten Geschmack. Der Stein nicht groß, kugelrund mit einer kleinen Spitze. Zum Trocknen und Kochen vorzüglich. Bei vielem Regen springen die Früchte auf und faulen am Baum.

Dieser wird sehr groß und ist sehr fruchtbar. Er ist von den früheſten im Blühen.

43. ** Fromm's schwarze Herzkirsche. ½ Jun. Gr.

Eine noch nicht beschriebene neue Frucht aus Guben.

---

seinen Aufzeichnungen die höchste Gewissenhaftigkeit beobachtete, so getraue ich mir nicht abzusprechen. Wegen dieser späteren Zeitigung und der großen Aehnlichkeit der Frucht mit Büttner's schwarzer Herzkirsche, könnten wohl beide Identitäten seyn.

Trug 1824 und scheint eine sehr vortreffliche Frucht zu seyn, die nach ihrer Zeitigung diesen Platz verdient. Sie ist fast sehr groß, schön herzförmig, stark dunkel gefärbt, von sehr vorzüglich erhabenem Geschmack. Im heurigen nassen Jahr, wo alle Maikirschen zersprangen, fade und wässerig schmeckten, blieb diese Kirsche fast unaufgesprungen, und hatte einen vortrefflichen Geschmack, der selbst schon angenehm ist, wenn die Kirsche noch ziemlich hellroth ist. Verdient wegen ihrer Größe, Frühzeitigkeit, ihren guten Geschmack und ihrer Haltbarkeit bei nasser Witterung häufige Anpflanzung.

54. ** Bettenburger schwarze Herzkirsche.
T. ½ Jun. Sgr.

Der Stiel kurz, lichtgrün, flach aufsitzend. Die Frucht oben platt und auf beiden Seiten breitgedrückt. Die zähe Haut fast schwarz. Das Fleisch weich, sehr saftig und von vorzüglich gewürzhaftem Geschmack. Der fast runde Stein von mittlerer Größe.

Der Baum macht eine sperhafte Krone. h.

41. ** Büttner's schwarze Herzkirsche.
T. ½ Jun. Sgr.

Der kurze Stiel befindet sich in einer tiefen Höhlung. Die Frucht ist auf einer Seite mehr als auf der anderen breit gedrückt, rundum gefurcht. Der Stempelpunkt schwach. Die starke zähe Haut glänzend schwarz. Das Fleisch nicht sehr weich, dunkelroth und sehr färbend. Der Geschmack süß und vorzüglich angenehm. Der Stein fast rund.

Der Baum wächst stark und ist sehr tragbar. h. z.

55. * Große süße Maiherzkirsche. T. ½ Jun. Gr.

Der starke lange Stiel in einer kleinen Höhlung. Die Form der Frucht rund, auf einer Seite etwas mehr eingedrückt, mit einer einseitigen, seichten Furche und einem Stempelgrübchen. Die zähe Haut fast schwarz. Das Fleisch weich, schwarzroth, voll Saft, aromatisch und vorzüglich vom Geschmack. Der Stein nicht groß. Dient wie Nro. 53

zum Trocknen, Brandweinbrennen ꝛc. und leidet eben so vom Regen.

Der Baum wird ebenfalls ausnehmend groß und sehr fruchtbar.

56. * Fraser's tartarische schwarze Herzkirsche. T. End. Jun. Gr.

Der lichtgrüne kurze Stiel in einer flachen Höhlung. Die fast dreieckigte Frucht fast schwarz. Das Fleisch schwarzroth, weich und angenehm süß. Der Stein herzförmig und groß.

57. ** Ochsenherzkirsche. T. Jul. Sgr.

Der Stiel lang, lichtgrün, mit röthlichen Flecken. Die Frucht lang, spitz, herzförmig, auf einer Seite mehr breit gedrückt und mehr gefurcht. Stempelgrübchen fast keines. Die Haut stark, zähe und beinahe ganz schwarz. Das Fleisch ziemlich fest, schwarzroth und voll färbenden Saftes, von ausnehmend gutem, etwas pikanten Geschmack. Der Stein breitherzförmig mit einer Spitze.

Der Baum wird mittelmäßig stark. Auf drei Hochstämmen erscheinen bei mir auch abgenommen stets neue Wetteräste *) und sind vermuthlich sämmtlich verlohren.

---

*) Wetteräste nennt man irreguläre monströse Aeste, die hauptsächlich nur an dem Süßkirschenbaum erscheinen. Man erkennet sie schon von der Ferne an ihren braun gefärbten größeren, gekrausten, dichter angehäuften Blättern. Die Aeste wachsen nicht mehr quirlförmig, ihre Farbe ist dunkler, und in den Winkeln entstehen knorpelartige Auswüchse.

Solche Aeste sind ganz unfruchtbar, und müssen sogleich beim Erscheinen weggeschnitten werden, indem sie nach und nach den ganzen Baum anstecken und selben gänzlich zu Grund richten. Es wäre merkwürdig, zu wissen, ob die Wetteräste der Ochsenherzkirsche eigenthümlich sind, oder ob die Ursache in den von Truchseß erhaltenen, schon angesteckten Zweigen liegt, wovon dessen Bäume Aufschluß geben würden; oder ob die Ursache im Boden ꝛc. zu suchen ist. An allen meinen andern Kirschsorten, die ich fast alle in zwei Stücken angezogen habe, zeigt sich kein Wetterast.

58. ** Späte Maulbeerkirsche. T. Jul. Aug. Gr.

Der Stiel lang, stark lichtgrün, in einer weiten und flachen Höhlung. Die Form der Frucht fast viereckig. Die Furchen schwach. Das Stempelgrübchen unbedeutend. Die Haut sehr schwarz. Das Fleisch sehr weich, voll färbenden Saftes. Der Geschmack einzig und vorzüglich, süß mit erhabener, pikanten Säure, die nur den Süßweichseln eigen ist. Der Stein klein, fast rund.

Der Baum mittelmäßig groß und tragbar.

26. * Fürst's schwarze Septemberkirsche. Sept. Oct. Kl.

Der Stiel sehr lang. Die Frucht mehr breit als hoch. Das Stempelgrübchen eine kleine Spitze. Die Haut ganz schwarz. Das Fleisch etwas fest, von süß aromatischem Geschmack. Der Stein groß. Späte Zeitigung, die oft in Oktober fällt, ihr Werth. Sie ist die bisher bekannt späteste Kirsche und zeitigt um einige Wochen nach der Hildesheimer und nach der sogenannten (herben) September- und Oktober-Weichsel.

Ich entdeckte diese schwarze gute Kirsche in einem baierischen Dorf bei Braunau und widme sie den Verdiensten meines Freundes, Herrn J. C. Fürst zu Frauendorf.

Der Baum wächst recht kräftig und trägt jährlich.

b. Mit hartem Fleisch.

2. Schwarze Knorpelkirschen.

Alle Knorpelkirschen überhaupt erhalten ihre Festigkeit, ihren eigenthümlich pikanten Geschmack erst bei voller Zeitigung; früher sind sie meistens bitterlich. Alle halten sich bei gutem Wetter lange am Baum, zerspringen und faulen aber bei anhaltendem Regenwetter mehr als die Herzkirschen.

59. * Seckbacher. T. Ende Jun. Kl.

Der lange Stiel in einer flachen Höhlung. Die Frucht rund, flach gefurcht, mit starken Stempelgrübchen. Die Haut hart, glänzend schwarz mit einer etwas lichteren

Furche. Das Fleisch vorzüglich angenehm, pikant gewürzhaft. Der Stein groß.

Diese Frucht, die nicht viel bedeutend größer als eine Vogelkirsche ist, stehet an Vorzüglichkeit des guten Geschmacks wenig Kirschen nach.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und ist sehr tragbar.

60. Winkler's schwarze Knorpelkirsche. T Anf. Jul.

Eine vorzügliche Sorte aus Guben.

40. * Thrännen-Muskatellerkirsche aus Minorka. T. ½ Jul. Gr.

Der lange, auf einer Seite braunröthliche Stiel in einer seichten Höhlung. Die Frucht auf einer Seite etwas mehr breitgedrückt und gefurcht. Die Haut dunkelbraunroth. Das Fleisch ist sehr fest, dunkelroth. Der Geschmack vorzüglich. Der Stein dickherzförmig.

Der kräftig wachsende Baum treibt in seiner Jugend stark hängende Zweige.

97. ** Schwarze Spanische. T. ½ Jun. Gr.

Der Stiel kurz, durchaus grün, sitzt bald tief, bald flach. Die Frucht auf einer Seite etwas mehr, aber nicht stark breitgedrückt, gefurcht, mit einem Stempelgrübchen. Die Haut dunkelroth bis zu schwarz. Das Fleisch etwas weich und schwarzroth. Der Geschmack süß und vorzüglich gut, gewürzhaft. Der Stein sehr klein und sehr breitgedrückt.

Der Baum wird groß und ist vorzüglich tragbar. h.

62. ** Große schwarze Knorpelkirsche. T. Ende Jul. Sgr.

Stiel kurz, grün mit etwas Roth und Braun, sitzt ziemlich fest in der flachen Höhlung. Die Frucht fast dreieckigt, auf beiden Seiten meistens gefurcht. Oben oft zwei bis drei Grübchen. Farbe von Dunkelbraun bis zum Schwarzen. Das Fleisch sehr fest, saftig und schwarzroth. Der Ge-

schmack ist vorzüglich angenehm süß und stark pikant. Der Stein klein, breitherzförmig. Darf in keiner Sammlung fehlen. Heißt in Oesterreich: Krämmelkirsche.

Der Baum wird ansehnlich groß und ist von langer Dauer, trägt oft und strozend. Seine harten Früchte können lange ohne Schaden am Baum hängen und gegen 14 Tage im Keller aufbewahrt werden. h.

61. * Große schwarze Knorpelkirsche mit dem festesten Fleisch. T. Anf. Aug. Gr.

Der Stiel röthlich mit wenig Grün. Die Höhlung bald tief bald flach. Form der Frucht ähnlich Nro. 62, aber weniger, oft gar nicht gefurcht. Farbe schwarzbraun. Der Geschmack wie von obiger. Das Fleisch aber noch fester. Der Stein klein. Die Größe der Frucht weicht etwas der Vorhergehenden.

Der Baum sehr tragbar.

---

## B. Mit nicht färbendem Saft, bunter auch rother Haut.

### a. Mit weichem Fleisch.

### 3. Bunte Herzkirschen.

63. * Früheste bunte Herzkirsche. T. Ende Mai. M.

Der Stiel fast lang, grünlich, in einer engen, tiefen Höhlung, die Frucht stumpfherzförmig, auf beiden Seiten breitgedrückt, etwas gefurcht, mit einem Stempelgrübchen. Die Grundfarbe weißgelb mit rothen, feinen, verwaschenen Strichen und Punkten. Das sehr saftige Fleisch durchaus weißgelb. Der Geschmack gut und angenehm. Der Stein klein. Bei Regenwetter wird sie, wie alle Maikirschen, unschmackhaft und fault. Ist wie Nro. 46 die früheste Kirsche.

Der Baum wird sehr groß und überaus tragbar. h.

94. * Flamentiner. T. Anf. Jun. Gr.

Der Stiel lang, grün, ohne Roth, in einer engen Höhlung. Die Frucht auf einer Seite mehr breitgedrückt und gefurcht, mit einem Stempelgrübchen. Die Haut dunkelroth, an der Schattenseite etwas gelblich. Das Fleisch weich, weiß, sehr saftig. Der Geschmack süß und angenehm, doch ohne besonderem Parfüm. Der Stein groß.

Der Baum wird stark und trägt sehr reichlich.

65. * Frühe bunte Herzkirsche. T. ½ Jun. M.

Der Stiel lang, ganz grün, in einer flachen Höhlung. Die Frucht höher als breit, etwas walzenförmig, auf einer Seite mehr breitgedrückt und dann gefurcht. Die Grundfarbe gelb mit rothen verflossenen Strichen und Punkten. Das Fleisch weißgelb, etwas fest, saftig ohne große Süßigkeit und hat nichts Vorstechendes. Der Stein klein, länglich.

Der Baum wird nicht sehr groß, ist aber sehr tragbar.

87. ** Tilgner's rothe Herzkirsche. T. Ende Jun. M.

Der Stiel lang, die Frucht breitgedrückt und gefurcht mit einem weißgrauen Stempelpunkt. Die dunkelrothe Haut durchscheinen viele weiße Punkte und Striche. Das Fleisch weich, weiß, voll süßen Saftes. Der Stein etwas stark.

Der Baum wird groß und sehr volltragend. Aus Guben.

30. ** Winkler's weiße Herzkirsche. T. Jul. Sgr.

Stiel lang, grün. Die Frucht schiefherzförmig, auf einer Seite breit gedrückt und gefurcht, mit einem Stempelpunkt ohne Grübchen. Die Farbe weißgelb, an der Sonnenseite mit einem Anflug von Rosenroth. Das Fleisch weiß und saftig. Der Geschmack süß. Der Stein mittelmäßig groß. Neue Frucht aus Guben und soll vorzüglich seyn.

64. ** Große bunte Herzkirsche. T. Jul. Gr.

Der Stiel lang, dünn, gelbgrün, sitzt in einer flachen Höhlung. Die Frucht auf einer Seite mehr breitgedrückt, mit schwachen Furchen und einem Grübchen. Die Grundfarbe schmutzig weißgelb, an der Sonnenseite mattes, schmutziges Roth. Das Fleisch weich, saftig, weißgelb. Der Geschmack sehr süß und angenehm. Ist wegen der Größe, des guten Geschmacks und ihres langen Haltens am Baum vor anderen zu empfehlen. h.

31. ** Luzienkirsche. T. Jul. Gr.

Der Stiel kurz, lichtgrün mit etwas Roth, sitzt flach. Die Frucht stumpfherzförmig, auf einer Seite mehr breit gedrückt, auf dieser bloß eine Linie, mit einem Stempelpunkt ohne Grübchen. Die Grundfarbe ein trübliches Weißgelb, stark mit trüber Röthe vermischt, dadurch etwas marmorirt. Das Fleisch gelbgrau, sehr weich, voll Saft, von süßem, fast pikanten Geschmack. Der Stein sehr klein.

Sie ist eine der vorzüglichsten dieser Klasse und ihr Baum sehr tragbar. h.

48. ** Rothe Molkenkirsche. T. Jul. M.

Der Stiel lang mit vieler Röthe, sizt nicht tief. Die Frucht breiter als hoch, und fast viereckigt. Dabei sehr breit gedrückt, auf einer Seite die Furche stärker, mit einem Grübchen. Die Farbe auf der Sonnenseite sehr dunkel, auf der anderen etwas lichter. Das Fleisch sehr weich, weiß und voll Saft, von sehr süßem Geschmack mit pikanter Erhabenheit. Der Stein rundlich. Diese zwar nicht große Frucht ist die vorzüglichste dieser Klasse, taugt auch sehr gut zum Trocknen, und verdient häufige Verbreitung.

Der Baum wird mittelmäßig groß und trägt sehr reichlich. h.

100. ** Süße Spanische. T. Jul. Gr.

Der Stiel nicht sehr lang, dünn, grasgrün, sizt in einer engen Höhlung. Die Frucht herzförmig, auf einer

Seite breit gedrückt, auf beiden Seiten eine Furche. Das Stempelgrübchen nicht sehr bemerkbar. Die Grundfarbe ein schmutziges Gelb mit rothen verwischten Punkten. Das Fleisch weißgelb, weich, sehr saftig. Der Geschmack süß und sehr angenehm. Der Stein sehr klein. h.

66. ** Perlkirsche. T. Jul. Aug. Gr.

Der Stiel nicht sehr lang, lichtgrün, in einer flachen Höhlung. Die Frucht herzförmig, auf einer Seite mehr breit gedrückt und auf dieser auch eine tiefere Furche, die sie gleichsam in zwei Hälften theilt. Das Stempelgrübchen schwach. Vollkommene Früchte haben eine porzelainartige, glatte, glänzende, etwas zähe Haut. Die Grundfarbe ist weiß oder sehr hell weißgelb, die am Stiel und auf der Sonnenseite mit einem hellen Roth in verwaschenen Strichen überzogen ist. Im Schatten bleibt sie ganz weiß. Das Fleisch weißgelb, weich, sehr saftig. Der Geschmack sehr süß, fein und erhaben. Der Stein ein wenig groß. Sie ist eine der schönsten Kirschen und zugleich ausnehmend gut. Zeitigt langsam und hält sich über drei Wochen am Baum.

Der Baum hat einen starken, gesunden Wuchs, ist sehr tragbar und nicht sehr empfindlich gegen Spätreife. z. h.

b. Mit festem Fleisch.

## 4. Bunte Knorpelkirschen.

67. * Rothe Maiknorpelkirsche. T. Anf. Jun. M.

Der Stiel lang gelblichgrün, ohne Roth, sizt flach. Die Frucht rundherzförmig, auf einer Seite etwas breit gedrückt, auf beiden gefurcht. Das Stempelgrübchen schwach. Die Farbe fast ganz roth. Das Fleisch gelblich weiß, saftig, nicht zu hart. Der Geschmack angenehm. Der Stein groß.

28. ** Speckkirsche. T. ½ Jul. M. (Gr.)

Der Stiel nicht sehr lang, gelblich grün ohne Roth,

sizt flach. Die Frucht ungleich an Form, bald breit, bald stumpf herzförmig, bald auf einer Seite gefurcht, bald nicht, bald höckerig oder glatt. Das Stempelgrübchen kaum merklich. Die Haut dunkelroth mit hellroth und gelblichen Flecken und Punkten. Das Fleisch säuerlich, erhaben. Der Stein herzförmig, groß.

Der Baum ist sehr tragbar und ihre Frucht eine der besten. h.

68. * Gottorper. T. $\frac{1}{2}$ Jul. M. (Gr.)

Der Stiel nicht sehr lang, dünn, ganz gerade, weißlichgrün, sizt flach. Die Frucht auf einer Seite mehr breit gedrückt, sehr stumpf herzförmig. Die Haut sehr zähe, lebhaft roth von Farbe, mit Gelb marmorirt. Das Fleisch weißgelblich, nicht sehr fest, sehr saftig. Der Geschmack sehr süß und gut, doch nicht so sehr erhaben als andere dieser Klasse. Der Stein klein, breit herzförmig.

Der Baum nicht sehr groß, trägt aber außerordentlich stark, selbst in Mißjahren.

8. Große weiße Marmorkirsche. T. $\frac{1}{2}$ Aug. Gr.

Soll der folgenden ähnlich, jedoch kleiner seyn.

72. * Weiße Spanische. T. $\frac{1}{2}$ Jul. Gr.

Der Stiel lang, sizt flach. Die Frucht mehr rund als herzförmig. Die Furche tief. Die Grundfarbe weißgelb, an der Sonnenseite mit hellerem und lichterem Roth getüpfelt. Das Fleisch weiß, saftig, nicht sehr fest, von erhabenem, feinen, angenehmen, sehr süßen Geschmack. Der Stein mittelmäßig groß. Die Frucht im Liegen sehr bald unschmackhaft und fleckicht.

Der Baum nicht sehr groß, zwar sehr tragbar, aber empfindlich in der Blüthe.

69. ** Lauermanns-Kirsche. T. $\frac{1}{2}$ Jul. Sgr.

Der kurze dünne, gelblich grüne Stiel sizt in einer nicht sehr großen, auf allen Seiten gleich breiten Vertie-

fung. Die Frucht herzförmig, auf einer Seite stark breitgedrückt, und daselbst am Stiel bis zum Stempelgrübchen flach gefurcht. Die Grundfarbe der zähen Haut lebhaft roth mit gelben Punkten. Das Fleisch hart und weiß und der Stein etwas röthlich. Der Geschmack erhaben süß und gewürzhaft. Der Stein klein, umgekehrt herzförmig. Eine sehr schöne, prachtvolle, sehr große Frucht, die nebst der folgenden in keiner Kirschen-Anlage fehlen darf.

Der Baum ist gesund, nicht sehr groß, aber reichlich tragbar. h.

4. ** Holländische große Prinzessinkirsche. T. End. Jul. Sgr.

Der Stiel kurz, stark lichtgrün ohne Roth, sizt in einer nicht sehr tiefen, auf den Seiten aufgeworfener Höhlung. Die Form nicht sehr herzförmig, auf einer Seite mehr breit gedrückt, nur auf der weniger gedrückten eine flache Furche bis zum Stempelgrübchen. Die Farbe der nicht zähen aber starken Haut lichtroth mit Weißgelb vermischt. Das Fleisch schwach weißgelb, sehr fest. Der Geschmack erhaben süß und pikant gewürzhaft. Der Stein klein, spitzherzförmig. Sie ist ausnehmend die größte Kirsche, mißt über einen Zoll im Durchmesser, und würde sich bei schönem Wetter lange am Baum halten, wenn nicht Vögel und vorzüglich Wespen, die überhaupt allen Spätkirschen großen Schaden machen, sie häufig verzehrten.

Der Baum wächst stark, hat aber bei mir niemals recht voll getragen. h. z.

95. * Lange Marmorkirsche. T. Aug. Gr.

Der nicht sehr lange Stiel sizt tief. Die Frucht auszeichnend lang, auf beiden Seiten tiefe Furchen mit einem grauen Stempelgrübchen. Die Farbe fast ganz roth. Das Fleisch weiß, sehr hart, süß und angenehm. Der Stein groß und lang.

Der Baum groß und fruchtbar.

70. ** Büttner's rothe Knorpelkirsche. T. Aug. Sgr.

Der Stiel nicht sehr lang, sizt beinahe ganz flach. Die Frucht ist breiter als hoch, auf einer Seite mehr breitgedrückt mit schwachen Furchen. Diese theilen vor der Zeitigung selbe gleichsam in zwei Hälften und verschwinden später. Das Stempelgrübchen grau. Die gelbe Grundfarbe geht in helles gestricheltes Roth über. Das Fleisch sehr hart, weißlich. Der Geschmack erhaben süß (pikant). Der Stein dickherzförmig.

Der Baum treibt stark, hat aber noch nie reichlich geblüht und immer sparsam getragen.

96. * Hildesheimer. T. Aug. Sept. M.

Der Stiel lang, dünn. Die Frucht herzförmig, auf der platt gedrückten Seite eine schwache Furche, oben ein Stempelgrübchen. Die Farbe glänzend hellroth. Das Fleisch sehr hart, aber von vortrefflichem Geschmack.

Der Baum wird groß, trägt voll und jährlich. h.

---

## C. Mit nicht färbendem Saft, einfärbig gelber Haut.

### a. Mit weichem Fleisch.

### 5. Gelbe Herzkirschen.

10. Gelbe Herzkirsche. T. Jul. M.

Der Stiel lang, dünn, lichtgrün ohne Roth, sizt flach. Die Frucht sehr herzförmig, auf einer Seite mehr breit gedrückt, und da schwach gefurcht, mit einem Stempelgrübchen. Die Farbe weißgelb. Das Fleisch nicht sehr weich, saftig. Der Geschmack nichts Besonderes. Der Stein klein.

Der Baum wird nicht sehr groß.

b. Mit festem Fleisch.

### 8. Gelbe Knorpelkirschen.

75. * Büttner's gelbe Knorpelkirsche. T. Jul. M.

Der Stiel lang, stark, lichtgrün, sizt flach. Die Frucht breitherzförmig mit einer breitgedrückten und gefurchten Seite und ein Stempelgrübchen. Die Farbe weißgelb. Das Fleisch sehr fest, von angenehmen, fast erhabenem, süßen Geschmack. Der Stein klein.

Der Baum ist von gesundem Wachsthum, trägt sehr reichlich und jährlich. h.

110. * Dönnissen's gelbe Knorpelkirsche.

Eine ganz neue, noch unbeschriebene, vortreffliche Kernfrucht. Von Truchseß 1821 erhalten. Trug 1824 einige Früchte, die vor Nro. 75. zeitigten. h.

76. Süßkirschenbaum mit ganz gefüllter Blüthe. T.

Ohne Frucht. Für englische Anlagen.

---

## II. Kirschen aus dem Sauerkirschenbaum-Geschlecht.

Der Sauerkirschenbaum (Prunus Cerasus L.) unterscheidet sich vom Süßkirschenbaum 1) durch einen viel kleineren Stamm; 2) durch seine meist zerstreut wachsenden Aeste; 3) durch dunkelgrüne, stehende, glatte Blätter; 4) durch die etwas gestielten Blumendolden (umbellis subpedunculatis); 5) durch rundere, schaumlöffelförmige, zurückgebogene Blumenblätter, und 6) durch den einwärtsgebogenen Umschlag (Involucro inflexo, conniventi) *).

*) Dieses lezte, wesentliche Unterscheidungs-Merkmal habe ich noch in keiner Schrift aufgezeichnet gefunden. Die Süßkirschen-Blüthen haben nemlich zurückgebogene, und die Sauerkirschen-Blüthen einwärts gebogene Umschläge.

## A. Von dem großen Sauerkirschenbaum mit großem Blatt und starken, aufrecht stehenden Zweigen.

Der große Sauerkirschenbaum gleicht dem Süßkirschenbaum an geradem, doch nicht ganz so großem und starkem Stamm, und aufrecht stehenden oft starken Aesten, und an Größe der Blätter; unterscheidet sich aber dadurch, daß seine Blätter dunkler grün, glatt, steif, mit der Spitze nicht herabhängend, sondern in die Höhe gerichtet oder wagrecht liegend, und am Rand weniger tief, aber regelmäßiger doppelt gezähnt sind.

### a. Mit färbendem Saft, schwarzer oder dunkel einfärbiger Haut.

### 7. Süßweichseln.

#### 15. * Herzogskirsche. T. Anf. Jun. M.

Der Stiel lang *), hellgrün, sizt in einer weiten, flachen Höhlung. Die Frucht fast rund, von beiden Seiten etwas breit gedrückt, gefurcht, mit einem Grübchen. Die Farbe sehr dunkelroth. Das Fleisch weich, sehr saftig, dunkelbraun, im Geschmack sehr angenehm süß mit kaum merklicher Säure. Der Stein nicht klein, breitgedrückt.

---

*) Bei dieser Kirsche, der Schönen von Schoisy, der rothen Oranienkirsche ꝛc., und überhaupt fast bei allen jungen frechtreibenden Sauerkirschenbäumen mit Früchten von färbendem Saft ist der Stiel der Dolde, woraus die Radien entspringen, gegen 1/4 Zoll lang. Bei älteren Bäumen ist derselbe aber unbedeutend lang. Ueberhaupt bleibt bei dem Blüthenbau für den Botaniker noch manches zu beobachten übrig, was zu wesentlichen Merkmalen zur Klassifikation führen kann. So ist z. B. der Griffel der Apfelblüthe bald nackt, bald haarig, bald reicht er weit über die Antheren, bald ist er diesen gleich, dann wieder fünfspaltig oder fast fünftheilig ꝛc. ꝛc. Bei der rothen Mirabelle ist der Stempel etwas länger als die Staubfäden. Bei der Hahnenpflaume sind beide gleich, und bei der rothen Kaiserpflaume sind die Staubfäden länger als der Stempel ꝛc.

Der Baum wird nicht sehr groß, aber stark fruchtbar, selbst in ungünstigen Jahren.

78. ** Rothe Maikirsche. T. Anf. Jun. Gr.

Der Stiel lang, stark, sizt in einer glatten, engen, nicht tiefen Höhlung. Die Frucht rund, auf beiden Seiten etwas gedrückt, die Furche kaum, das Stempelgrübchen gut bemerkbar. Die Farbe dunkelroth. Das Fleisch stark roth, sehr zart, süßsäuerlich, überaus gewürzhaft und sehr erhaben. Der Stein nicht groß.

Diese Kirsche, der man nicht genug Lob beilegen kann, und auch in kleinen Sammlungen nicht fehlen darf, ist schon gut eßbar, wenn die Haut noch sehr hellroth ist, und gehört in diesem Zustand zu den früheſten Kirschen des Jahres, sie zeitigen auch nach und nach, und dauern gegen vier Wochen am Baum.

Dieser ist gesund, wird mittelmäßig groß, und ist äußerst fruchtbar, selbst in ungünstigen Jahren. h. z.

79. ** Rothe Muskateller. T. ½ Jun. Gr.

Der Stiel lang, grün, sizt in einer platten Höhlung. Die Frucht rund, auf beiden Seiten gedrückt, mit einem starken, grauen Stempelgrübchen. Die Farbe dunkelbraunroth. Das Fleisch roth, weich, sehr saftig und zerfließend. Der Geschmack vortrefflich, süß säuerlich erhaben. Der Stein nicht groß.

Der Baum ist von vorzüglicher Tragbarkeit, auch in ungünstigen Jahren. h.

106. * Frühe Maikirsche. T. End. Jun. M.

Der Stiel lang, nicht stark, gerade, röthlich, sizt in einer glatten, engen, nicht tiefen Höhlung. Die Frucht rund, auf beiden Seiten breitgedrückt, mit einem starken Stempelgrübchen, und kaum merklicher Furche. Die Farbe schwarzroth mit lichten Stellen auf der Seite. Das Fleisch schwarzroth und etwas fest. Der Geschmack erhaben süß, säuerlich, weicht aber beiden Vorhergehenden.

Der Baum wird nicht groß, ist aber äusserst tragbar.

80. * Schwarze spanische Frühkirsche, T. End. Jun. M.

Der Stiel lang, stark, grün. Die Frucht rund, auf der einen Seite breit gedrückt, mit einer breiten Furche, und einem Stempelgrübchen. Die Haut glänzend, dunkelbraun. Das Fleisch stark roth, voll von vortrefflichem, süßen Saft, mit überaus pikantem, gewürzhaften Geschmack.

Der Baum bleibt klein und ist außerordentlich tragbar. Soll sich unter allen Kirschen am besten zu Zwergen schicken. *) z.

81. ** Belserkirsche. T. Anf. Jul. Gr.

Der Stiel lang, lichtgrün, ohne Roth, sizt in einer seichten, nicht weiten Höhle. Die Frucht fast herzförmig, auf beiden Seiten gedrückt, ziemlich gefurcht, mit einem Grübchen. Farbe schwarzroth mit lichten Stellen. Das Fleisch dunkelroth, vollsaftig. Der Geschmack angenehm erhaben, süßsäuerlich und vortrefflich, selbst in ungünstigen Kirschenjahren. Der Stein klein, sehr breitherzförmig.

Der Baum wächst ziemlich stark, trägt äusserst voll, und dauert lang an demselben. h.

107. Guindoux de Provence. T. Jul. Gr.

Der Stiel kurz, dick. Farbe beinahe schwarz. Die Haut und das Fleisch fest. Der Geschmack vortrefflich. Der Stein ziemlich groß, rund. Eine neue Frucht aus der Nationalbaumschule zu Paris. Soll vortrefflich seyn. Einige Früchte, die ich 1824 davon erhielt, waren nur mittelmäßig groß, rund, von sehr dunkler Farbe mit kurzen Stielen. Form, Farbe, Größe, Zeitigung die der Ostheimer-Weichsel.

---

*) Diese Beschreibung hatte Truchseß von Christ entlehnt, der öfters übertrieben erhob. Nach den wenigen Früchten, die ich zweimal zu untersuchen Gelegenheit hatte, ist sie Nro. 78. sehr ähnlich, vielleicht damit eins.

82. * Prager=Muskateller. T. Jul. Gr.

Der Stiel lang, lichtgrün, sizt in einer engen, nicht tiefen Höhlung. Die Frucht rund, auf einer Seite mehr gedrückt, mit einer feinen Furche, mit einem aschgrauen Stempelgrübchen. Die Farbe gleichförmig braunroth. Die Haut weich. Das Fleisch weich, saftig, lichtroth. Der Geschmack vortrefflich, süßsäuerlich erhaben. Der Stein nicht groß, sehr rund.

Der Baum wird nicht groß und trägt sparsam.

83. * Wahre Englische. T. ½ Jul. Sgr.

Der Stiel lang, stark, gerade, grasgrün, braungetüpfelt, sizt in einer glatten, von zwei Seiten aufgeworfenen Höhlung. Die Frucht rund, auf beiden Seiten breitgedrückt. Die Furche und das Stempelgrübchen kaum bemerkbar. Die Haut sehr zähe. Die Farbe braunroth. Das Fleisch fest, vollsaftig. Der Geschmack erhaben, süßsäuerlich. Der Stein nicht groß.

Der Baum wird nie groß, blüht sehr spät und voll, trägt aber doch nicht häufig.

71. * Königskirsche. T. Ende Jul. Gr.

Der Stiel hat stets seinen Absatz und ist an der Kirsche braun gesprengt. Die Frucht fast rund, nur wenig breitgedrückt. Auf einer Seite eine seichte Furche. Die Farbe stark dunkelroth. Die Haut ist zähe. Das Fleisch zerfließend und sehr roth. Der Geschmack von großer Süßigkeit mit wenig Säure, und dadurch sehr erhaben. Der Stein groß.

Der Baum wird nicht groß und trägt nicht sehr voll. *)

---

*) Nro. 82. 83. 71. sind sich sehr ähnlich im äusseren Ansehen und im Geschmack. Sind zwar sehr vortreffliche Kirschen, aber ihre Bäume bleiben klein, blühen häufig, tragen sehr wenig, sind gerne dem Gummifluß und Honigthau unterworfen, und gehen dadurch bald ein.

b. Mit nicht färbendem Saft, hellrother, meist durchsichtiger Haut.

## 8. Glaskirschen.

84. ** Doppelte Glaskirsche. T. ½ Jun. Sgr.

Der Stiel kurz, stark, gerade, lichtgrün mit wenig röthlichen Flecken, sizt in einer weiten Höhlung. Die Frucht an beiden Enden platt, an einer Seite mehr breitgedrückt, auf welchen eine starke Furche bis zum Stempelgrübchen selbe gleichsam in zwei Hälften spaltet. Die Haut ist so durchsichtig, daß man gegen das Licht den Kern bemerkt. Die Farbe dunkelroth. Das Fleisch weich, sehr saftig, weißgelb. Der Geschmack sehr angenehm, süßsauer. Der Stein groß, rund.

Der Baum ziemlich groß, fast jährlich sehr stark tragbar. h. z.

77. ** Bettenburger Glaskirsche. T. End. Jun. Sgr.

Bei dieser Kirsche, die Truchseß Anfangs als eine eigene Sorte aufstellte, war derselbe später geneigt, sie mit der doppelten Glaskirsche für eins zu halten. Allein nach meinen mehrmal wiederhollten Untersuchungen ist sie sehr davon verschieden. Der Stiel ist um zwei bis drei Linien länger. Die Frucht reift um 8 bis 10 Tage später, ist merklich größer, am Stempelpunkt, nicht wie die doppelte Glaskirschel, eingedrückt, sondern zugerundet, wodurch selbe ein herzförmiges Ansehen gewinnt, auf einer Seite stark eingedrückt, ohne so starke Furchen. Die andere Seite sehr bauchigt. Der Geschmack fast vorzüglicher.

20. * Schöne von Schoisy. T. Anf. Jul. M.

Der Stiel ziemlich lang, grün, sizt flach. Die Frucht beinahe kugelrund, nur am Stiel ein wenig platt, und auf einer Seite ein wenig gedrückt, die eine Linie bis zum grauen Stempelpunkt bezeichnet. Die Farbe hellroth mit durchschimmernden Gelb. Die Haut etwas trübe. Das Fleisch

graugelblich, weich, sehr saftig. Der Geschmack süß ohne Säure, vorzüglich.

Der Baum mittelmäßig groß mit einem festen, hartgerippten Blatt. Trägt nicht gerne.

85. * Rothe Oranienkirsche. T. ½ Jul. Gr.

Der Stiel meistens kurz, grün, zuletzt röthlich, sizt seicht. Die Frucht rund, auf beiden Seiten gedrückt. Statt einer Furche nur eine haarfeine Linie bis zum Stempelgrübchen, das nicht in der Mitte der Spitze liegt. Die Farbe lichtroth glänzend, durchsichtig. Das Fleisch mehr weiß als gelb, sehr weich, voll Saft. Der Geschmack ganz süß und erhaben. Der Stein mittelmäßig groß, rund. Diese Kirsche leidet leicht durch nasse Witterung, wird schnell überzeitig, und hält sich abgethan nicht lange.

Der Baum wächst sperrhaft und gut.

11. * Große Glaskirsche. T. End. Jul. Gr.

Der Stiel kurz, dick. Die Frucht fast rund, eine Seite breit gedrückt. Farbe fast dunkelroth. Das Fleisch weiß, zerfließend, sehr saftig, süßsäuerlich, angenehm. Der Stein klein.

Der Baum trägt nie ganz voll.

112. * Braunauer Glaskirsche. Aug. Sgr.

Der Stiel sehr lang, gegen 2½ Zoll, ziemlich dick und stark roth angelaufen, sizt nicht tief. Die Frucht fast rund, doch auf beiden Seiten etwas gedrückt. Auf der breiteren Seite eine bemerkbare Furche. Der etwas vertiefte Stempelpunkt grau. Die Farbe fast dunkel, etwas schmutzig und nicht so durchsichtig, als die der doppelten Glaskirsche. Das Fleisch weich, gelblich, sehr saftig. Der Saft ganz weiß. Der Geschmack bei nicht ganz zeitigen Früchten herbe und sauer, bei voller Zeitigung aber angenehm säuerlich. Der Stein mittelmäßig groß und stark breit gedrückt. Diese Frucht gehört zu den allergrößten Kirschen und unterscheidet sich von allen Glaskirschen durch ihren sehr langen

Stiel, etwas mehr vorstechender Säure und späterer Zeitigung. Truchseß beschrieb sie nicht.

Der Baum wird ziemlich groß, trägt aber mäßig, hat das große Sauerkirschenblatt, die Aeste neigen sich aber etwas zur Klasse der Amarellen.

---

## B. Von dem kleinen Sauerkirschenbaum mit kleinem Blatt und dünnen, meist hängenden Aesten.

Der kleine Sauerkirschenbaum unterscheidet sich von dem großen durch einen kleineren Stamm und durch dünne, lange, bei vorgeschrittenem Wachsthum herabhängende Zweige und um die Hälfte kleinere Blätter.

### a. Mit färbendem Saft, schwarzer oder doch dunkel einfärbiger Haut.

### 9. Weichseln.

74. Frühe Zwergweichsel. T. Anf. Jun. Kl.

Der Stiel kurz. Die Frucht rund, etwas gedrückt, mit einer Furche und grauem Grübchen. Die Haut dunkelroth. Das Fleisch weich, saftig. Geschmack angenehm sauer. Der Stein sehr klein.

Der Baum bleibt klein und wird nicht alt.

73. * Schwarze Maiweichsel. T. ½ Jun. Kl.

Der Stiel kurz, dunkelgrün, sizt tief. Die Frucht oben und unten sehr platt, auf beiden Seiten breitgedrückt, ohne Furchen, mit einem stark grauen Stempelgrübchen. Die Farbe ganz schwarz. Das Fleisch fest, dunkelroth. Der Geschmack angenehm sauer mit Aroma. Der Stein sehr klein. Vorzüglich zu Kirschkuchen.

Der Baum wird nie groß.

1. ** Süße Frühweichsel. *) ½ Jun. M.

Der Stiel mittelmäßig lang. Die Frucht rund, etwas breit gedrückt. Die Farbe sehr dunkelroth, fast schwarz. Das Fleisch röthlich, sehr saftig, zerfließend. Der Geschmack höchst aromatisch süß mit wenig Säure, was den Süßweichseln eigen ist. Der Stein klein, rund.

Was die rothe Maikirsche bei Süßweichseln ist, ist diese Frucht bei den Weichseln, die man ebenfalls nicht genug erheben kann. Die Früchte zeitigen nach und nach, färben sich schon Anfangs Juni, und dauern länger als einen Monat am Baum, woran sie durch Regenwetter weder zerspringen, noch ihren guten Geschmack verlieren.

Der Baum ist sehr gesund, wird mittelmäßig groß, und ist äusserst und fast jährlich tragbar. Auf Süß- oder Sauerkirschenwildling veredelt, habe ich wenig Unterschied bemerkt. h. z.

42. * Spanische Frühweichsel. T. Jun. Gr.

Stiel lang, grüngelblich, sizt flach. Die Frucht auf einer Seite mehr breit gedrückt, darauf oft eine Furche. Farbe ganz schwarz. Das Fleisch weich, sehr saftig. Der Geschmack sehr angenehm, aber stets viel sauer. Der Stein nicht groß.

58. * Doppelte Natte. T. Anf. Jul. Sgr.

Die Frucht rund, auf beiden Seiten gedrückt. Die Farbe dunkelbraun. Das Fleisch roth, zerfließend. Der Geschmack sehr erhaben. Soll sehr vorzüglich seyn.

Der Baum wird nie groß und trägt selten voll.

---

*) Ich erhielt Zweige dieser köstlichen Frucht vom Justizverwalter in Brannenburg, Hrn. Fuchs 1813 mit dem Beisatz: „Wird Wunder erregen." Truchseß beschrieb sie nicht. Vielleicht dessen süße Frühweichsel. Bett. Cat. z. z. z. Christ kannte sie ebenfalls nicht.

102. * Neue englische Weichsel. T. ½ Jul. Sgr.

Der Stiel kurz, grün, gerade. Die Frucht rund, auf beiden Seiten etwas gedrückt. Die Farbe dunkelbraun. Das Fleisch dunkelroth, zerfließend. Der Geschmack angenehm, säuerlich und erhaben.

Der Baum nicht groß, soll tragbar seyn.

86. * Bettenburger=Weichsel von der Natte. T. Jul. Sgr.

Der Stiel kurz, dünn, lichtgrün, manchmal mit etwas Roth, meistens mit einem Absatz und dort befindlichen kleinen Blättchen, sizt seicht und nicht fest. Die Frucht ist am Stiel sehr platt, unten weniger, auf einer Seite mehr breit gedrückt. Hat keine Furchen, aber ein Stempelgrübchen. Die Farbe der zähen Haut ist trübe, schwarzbräunlich. Das Fleisch schwarzroth, saftig. Der Geschmack sauer mit Aroma. Der Stein nicht groß.

Der Baum ziemlich tragbar.

50. ** Ostheimer Weichsel. T. ½ Jul. Gr.

Der Stiel lang, grün, mit etwas Braun, sizt in einer breiten, flachen Höhlung. Die Frucht ist breiter als hoch, oben und unten stark platt, auf beiden Seiten nur wenig gedrückt, mit einem Stempelgrübchen. Die Farbe schwarzroth. Der Saft häufig. Der Geschmack erhaben, säuerlich süß. Der Stein klein, rund. Es ist eine ausgezeichnet gute Kirsche.

Der Baum wächst zwergartig, und wird nur ein großer Busch, der höchst fruchtbar ist. Er treibt häufige Wurzelausläufer, wodurch die Frucht ächt und leicht, so wie durch Ableger kann vermehrt werden. Er läßt sich aber doch zu einem ziemlich großen Hochstamm erziehen, und giebt auf Kirschstämmen in die Krone veredelt die schönsten tragbarsten Bäume. h. z.

101. * Große Nonnenkirsche. T. Jul. M.

Der Stiel lang, die Höhlung geräumig. Die Frucht rund, von beiden Seiten gedrückt, mit Furchen und einem Stempelgrübchen. Die Farbe schwarzbraun. Das Fleisch weich, dunkelroth, saftvoll. Der Geschmack sauersüßlich und angenehm. Der Stein klein, sehr breit.

Der Baum nicht sehr groß.

88. ** Bettenburger-Weichsel. Großer Gobet. T. Jul. Gr.

Der Stiel kurz, sizt flach. Die Frucht auf einer Seite mehr breit gedrückt. Die Farbe der starken und zähen Haut sehr dunkelbraunroth. Das Fleisch rothbraun, voll Saft. Der Geschmack eine angenehme Säure von pikanter Erhabenheit. Der Stein groß.

Der Baum macht gleichsam den Uebergang von den Süßweichseln zu den Weichseln.

89. * Pyramiden-Weichsel. T. Jul. Aug. Mgr.

Der Stiel lang, steht flach. Die Frucht mehr lang als breit, von Farbe fast schwarz. Das Fleisch sehr dunkelroth. Der Geschmack angenehm sauer. Der Stein länglich.

109. ** Jerusalemskirsche. T. Jul. Aug. Sgr.

Der Stiel sehr lang. Die länglichte Frucht auf einer Seite mehr breitgedrückt, mit einer sehr schwachen Furche und einem Stempelgrübchen, von Farbe dunkelroth glänzend. Das Fleisch locker, sehr saftig, hellroth, vom Geschmack säuerlichsüß, sehr angenehm. Der Stein groß und auffallend lang.

Diese Frucht, die hier spanische Weichsel*) heißt, und gleichsam da zu Haus ist und in allen Gärten mehrfältig

*) In meiner Anweisung, mit welchen Sorten verschiedene Obstbaumanlagen besezt werden sollen 2c.,

gepflanzt wird, ist im gedüngten Gartenland *) eine der allergrößten Kirschen, die zum rohen Genuß sehr geschätzt, und zum Trocknen vortrefflich ist, überhaupt darf man die Anziehung dieser Frucht allgemein empfehlen.

Der Baum wird groß und stark, ist sehr gesund, und trägt nicht minder am Geländer, da er den Schnitt verträgt. Ob er gleich in der Regel nur mäßig trägt, so giebt es doch mehrere Jahre, wo die Bäume strotzend voll hängen. h. z.

104. * Große lange Lothkirsche. T. ½ Aug. Sgr.

Der Stiel sehr lang und sehr dick, sitzt tief. Die Frucht gedrückt. Die Furche kaum, das Blüthengrübchen aber sehr deutlich. Die Farbe der starken und zähen Haut schwarzbraun. Das Fleisch hellroth, zart. Der Geschmack sauer und angenehm. Der Stein länglich. Größe und späte Zeitigung ihr Werth. Der Baum trägt bei mir bisher immer häufig.

90. Büttner's September- und Oktober-Weichsel. T. Kl.

Diese Frucht, dessen Baum bei mir schon öfters getragen hat, ist klein und herbsauer, von nicht vielem Werth. Im heißen Sommer 1822 war sie den 10. Juli vollkommen zeitig und angenehm säuerlich.

---

habe ich die Spanische Weichsel als eine eigene Sorte aufgeführt, fand sie aber von der Jerusalemskirsche in nichts verschieden.

*) Ueberhaupt glaube ich bemerkt zu haben, daß die Weichseln guten und gedüngten Boden ertragen. Ich habe gefunden, daß sie darin häufiger tragen, und viel größere und bessere Früchte erzeugen.

b. Mit nicht färbendem Saft, hellrother, fast durchsichtiger Haut.

## 10. Amarellen.

91. ** Frühe königliche Amarelle. T. ½ Jun. M.

Der Stiel kurz, grün, sizt tief. Die Frucht rund, an beiden Enden platt, auf den Seiten etwas breit gedrückt, mit einer schwachen Furche und einem Grübchen. Die Haut durchsichtig, dunkelroth. Das Fleisch weich, voll Saft, ganz weiß, nur bei Ueberzeitigung wie bei mehreren Amarellen etwas Röthe. Der Geschmack angenehm säuerlich mit etwas Süßigkeit gemischt. Der Stein klein, rund.

Diese Kirsche, die mit der großen Glaskirsche gemeiniglich verwechselt wird, ist vorzüglich, sowohl zum Dörren als frischen Verbrauch, lassen sich gut verfahren und bekommen nicht leicht Druckflecken, halten vier bis sechs Wochen am Baum und faulen selbst bei nasser Witterung nicht.

Der Baum wird stark und ist gesund, äußerst und jährlich tragbar, und nicht sehr empfindlich gegen späte Nachtfröste. h.

17. ** Süße Amarelle. T. Jun. Jul. M.

Der Stiel kurz, sehr stark, hellgrün, etwas röthlich angelaufen, sizt flach. Die Frucht an beiden Enden sehr platt, auf einer Seite merklich breit gedrückt, mit einer schwachen Furche und einem Stempelgrübchen. Die Farbe der dünnen, doch zähen Haut dunkelroth. Das Fleisch weiß, weich, sehr saftig. Der Geschmack mehr süß, als sonst den Amarellen eigen ist, ohne aller Bitterkeit.

Diese vorzügliche Frucht ist noch unbekannt, und stammt von Kraft in Wien. S. Pomona austriaca. h.

92. Trauben- oder Pouquet-Amarelle.
T. Jun. Jul. M.

Dieser Baum hat die besondere Eigenschaft, daß

viele der gestielten Blumendolden sämmtlich zur Zeitigung gelangen, wodurch es das Ansehen bekömmt, daß mehrere gestielte Früchte auf einem gemeinschaftlichen Stiel zeitigen. Von nicht vielem Werth.

Der Baum nicht groß aber fruchtbar.

93. Amarellenbaum mit ganz gefüllter Blüthe.

Trägt selten einige Früchte. Pracht der Blüthe sein Verdienst.

14. Allerheiligen=Kirsche. T. Aug. Oct. Kl.

Der Baum dieser kleinen unbedeutenden Amarelle hat die Eigenschaft, daß er im Frühjahr zur Zeit der Blüthe, keine, oder doch nur sehr einzelne Blüthen bekömmt. Diese entstehen nach Art der zweimalblühenden Birnbäume, aus den jungen Zweigen im Juni, und dauern den ganzen Sommer durch, so daß zeitige und halbzeitige Früchte stets hinter den immer frisch erzeugten Blüthen zugleich zu sehen sind.

Der Baum wächst langsam, trägt aber jährlich, so, daß man von August bis in Oktober ganze Teller voll Amarellen haben kann. h.

Truchseß stellte diese Kirsche eigens auf, und macht ganz allein seine eilfte Klasse: Stets blühende rothe Kirschen, aus dem Blüthesprossenden Sauerkirschenbaum=Geschlecht.

Da aber dieses Blüthesprossen mehreren Obst=Sorten eigen ist, die man nie besonders klassifizirt, da die Frucht mit seinem Baum ganz in die zehnte Klasse der Amarellen gehört, so nahm ich keinen Anstand, sie in selbe einzureihen.

# Pfirschen.

Der Pfirschenbaum (Amygdalus Persica L.) verlangt nahrhaften, guten, etwas trocknen Boden. Er wird mit Vortheil nur an einer südlichen Mauer oder Wand gezogen und eignet sich nicht für den Landmann, indem derselbe sehr künstlichen Schnitt erfordert, mehreren tödtlichen Krankheiten unterworfen ist und daher in der Regel nicht alt wird. Seine Früchte sind sehr empfindlich auf den geringsten Druck und müßen mit großer Sorgfalt vom Baum genommen werden, da ihr Zeitigungspunkt nicht immer leicht zu errathen ist.

Da aber diese Frucht an Schönheit und ihr Nektarsaft an Köstlichkeit alles andere Obst übertrifft, und ihre Bäume größtentheils sehr fruchtbar sind, so spielen sie in städtischen Gärten eine große Rolle.

Der Pfirschenbaum wird bei uns nur auf dem Pflaumen-Wildling dauerhaft erzogen. Auf Mandel-, Pfirschen- und Aprikosen-Stämme veredelt, leiden sie leichter vom Frost. Ueberhaupt in unserem kalten Klima bleibt die Erziehung der Pfirschenbäume immer schwer. Die Okulation schlägt sehr oft durch strenge Winterkälte ganz fehl. Bei der Kopulation *) sezt man öfters halberfrorne Zweige auf,

*) Die Kopulation der Pfirschenbäume geräth fast durchgehends, wenn man gesunde, starke, mit wenig Mark versehene Zweige anwendet. Diese Arbeit muß aber schon im Februar oder An-

die niemals austreiben. Selbst die schönsten, gesündesten, schon tragbaren Bäume erfrieren bisweilen ganz, oder ästweise, vorzüglich wenn sie schon etwas von dem Harzfluß, dem Brennen, der Glocke rc. berührt sind.

So viele Mühe ich mir auch gab, meine Schule mit den besten Pfirschen zu komplettiren, so sind stets einige wieder abgängig. Die in meiner Anweisung im J. 1822 beschriebenen Pfirschen von Antoine sind bis auf wenige abgestorben. Die meisten hier vorgetragenen habe ich neuerdings von Diel erhalten, und werden sämmtlich nach Möglichkeit als Zwerg in der Schule erzogen.

---

## Abkürzungen, die bei den Pfirschen vorkommen.

Kl. — klein, heißt die Frucht, die ungefähr die Größe einer mittleren welschen Nuß hat, als: die Nro. 30. 4.

Gr. — groß, wenn sie als Pfirschenfrucht sehr ins Auge fällt.

M. — mittelmäßig groß.

---

# Erste Klasse.

## Pfirschen mit wolligter Haut.

### A. Mit ablösigem Stein und Haut und zartem Fleisch. Pêches. *)

30. * **Kleine weiße Frühpfirsche.** L'Avant-Pêche blanche. A. $\frac{1}{3}$ Jul.

Die früheste und kleinste Pfirsche. Fast rund mit einer

---

fangs März vorgenommen werden. Starke Kälte und viele Näße schadet aber den jungen Trieben, und müssen daher vor denselben wohl geschützt werden.

*) Da die Pfirschen mit ihren Benennungen aus Frankreich abstammen und dieselben noch häufiger als das andere Obst in Deutschland französisch ausgesprochen werden, so führte ich durchgehends jene Originalnamen nebstbei an.

kleinen, zugespitzten Warze *) und ziemlich tiefer Furche. Ganz weiß. Weißes, weinsäuerliches, etwas bisamartiges Fleisch.

Der Baum ist sehr zärtlich, wird nicht sehr groß, aber tragbar. Große bleichrosenfärbige Blüthe.

4. * Rothe Frühpfirsche. Die Frühpfirsche von Troyes. L'Avant-Pêche rouge. L'avant-Pêche de Troyes. A. Jul. Aug. Kl.

Rund mit seichter Furche, selten eine Warze. Schön roth auf der Sonnenseite. Weißes, schmelzendes, sehr angenehm süßes, etwas bisamartiges Fleisch.

Der Baum wird nicht groß, ist gesund und trägt stark. Die Blüthe groß und rosenfärbig.

37. ** Frühe Purpurpfirsche. La Pourprée hatif. A. ⅓ Aug. Gr.

Fast ganz rund mit sehr starker Furche, ohne Warze, an dessen Stelle etwas vertieft. Die Farbe sehr schön. An der Sonnenseite dunkelroth, gegenüber zitronengelb und stark roth punktirt. Das um den Stein etwas rothe Fleisch weiß, zart, schmelzend, sehr erhaben süß, weinartig. Eine der ersten Pfirschen.

Der Baum wächst sehr stark, gedeiht in allen Lagen, auch als Hochstamm, und ist ungemein tragbar. Die Blüthe offen, groß und rosenfärbig.

12. ** Weiße Magdalene. La Madaleine blanche. A. ½ Aug. M.

Fast rund, gegen den Stiel etwas breitgedrückt, mit seichter Furche und sehr kleiner Warze. Grüngelblich mit

---

*) Warze, Düte, Knöpfchen heißen die Pomologen jene Erhabenheit, die bei den Pfirschen oben, dem Stiel gegenüber sitzt, und die Stelle einnimmt, wo sich bei dem übrigen Steinobst der sogenannte Stempel- oder Blüthepunkt befindet.

seltenen rothen Streifen. Das weißgelbliche Fleisch schmeckt erhaben muskatellerartig.

Der Baum nur mittelmäßig groß, für Frost empfindlich, und daher nicht immer volltragend. Große blaßrosenfärbige Blüthe.

29. ** Frühe Peruvianerin. La Cheuvreuse hatif. A. ½ Aug. M.

Länglich, die seichte Furche theilt ungleich, die Warze klein und spitzig. Gelb, auf der Sonnenseite lebhaft roth. Das Fleisch weiß, fein, schmelzend, saftvoll, süßweinigt erhaben.

Der starke, große Baum schickt sich auch zum Hochstamm, ist sehr fruchtbar. Kleine rosenfärbige Blüthe.

19. Schöne Peruvianerin. La Belle Cheuvreuse. A. Ende Aug. M.

Frucht und Vegetation des Baumes Nro. 29 sehr ähnlich. Christ vereinigte beide Sorten.

25. * Gelbe Frühpfirsche. L'Avant-Pêche jaune. A. Aug. Kl.

Länglicht mit einer seichten Furche und zugespitzten Warze. Goldgelb, an der Sonne braunroth marmorirt. Das Fleisch zitronengelb, etwas härtlich, süßsäuerlich, aprikosenartig.

Der Baum mittelmäßig groß und fruchtbar. Die Blüthe klein und stark roth.

39. * Große rothe Frühpfirsche. Doppelte von Troyes. Kleine Lieblingspfirsche. La Double de Troyes. La Petite Mignonne. A. Ende Aug. M.

Rund, die Furche nicht tief, die etwas vertiefte Warze klein und spitzig. An der Sonne lebhaft roth, gegenüber weißgelblich mit feinen rothen Punkten. Das Fleisch weiß, niemals um den Stein roth, etwas fest, süßweinartig.

Der Baum wird mittelmäßig groß und trägt gerne. Blüthe sehr klein.

2. ** Rothe Magdalene. La Madaleine rouge. A. Aug. Sept. Gr.

Rund mit seichter Furche und kleiner Warze. Stark roth, von der gelben Grundfarbe wenig zu sehen. Weißes, mit rothen Adern durchzogenes, um den Stein rosenrothes Fleisch von erhabenstem Geschmack. Eine der besten.

Der Baum sehr stark, mit großen, tief gezähnten Blättern. Große rosenrothe Blüthe, die gerne Früchte ansetzt, aber etwas empfindlich ist.

7. ** Große Mignonne. Große Lieblingspfirsche. Große Prinzessinpfirsche. Lackpfirsche. La Grosse Mignonne. A. Sept. Sgr.

Ziemlich rund. Die tiefe schmale Furche theilt ungleich. Die etwas vertiefte Warze unbedeutend. Grundfarbe gelblich, besonnt dunkelroth. Das Fleisch gelblichweiß, um den Stamm rosenfärbig marmorirt, voll Saft, von erhabenstem Geschmack. Eine der allerbesten, schönsten und größten Pfirschen.

Der Baum wächst stark, trägt häufig. Die Blätter nur schwach gezähnt. Große, weit offene, rosenrothe Blüthe.

38. ** Maltheserpfirsche. La Pêche de Malthe. A. Sept. M.

Ziemlich rund. Die schwache Furche auf beiden Seiten. Die Warze unbedeutend. An der Sonnenseite marmorirt, gegenüber grünlichgelb. Das Fleisch weiß, um den Stein röthlich, mit angenehmen, feinem Muskatellerparfüm.

Der Baum wird groß und ist fruchtbar. Große, blaßrosenfärbige Blüthe. Der Baum und die Frucht sehr ähnlich Nro. 12.

18. ** Bellegard. Swoler. La Bellegarde. La Galante. A. Sept. Gr.

Rund. Die Furche nicht tief. Die Warze ein gerade stehendes Spitzchen. Purpurroth, an der Sonne fast schwarz. Fleisch weißgelblich, um den Stein rosenfärbig, so wie unter der Haut auf der Sonnenseite, etwas fest, sehr saftig, von erhabenem Muskatellergeschmack. Vortreffliche Frucht.

Starker, fruchtbarer Baum. Sehr kleine bleichrothe Blüthen.

41. * Cardinal Fürstenberg. C. Sept. Gr.

Ganz rund, tief gefurcht mit kleiner Warze. Dunkelbraunroth mit dichter grauer Wolle. Fleisch und Saft dunkelroth und ziemlich gut. Sie ist eine bessere und frühere Art, als die gewöhnliche Blutpfirsche, der sie ähnlich ist.

Der Baum mittelmäßig und fruchtbar. Die Blüthe groß und rosenfärbig.

20. ** Unvergleichlich Schöne. L'Jncomparable en beauté. D. Sept. Gr.

Ganz wie die rothe Magdalene. Die Blätter sind nur noch etwas tiefer gezähnt, die Haut etwas dunkelröther, die Blätter rinnenförmiger. Große rosenfärbige Blüthe.

22. Kanzlerpfirsche. La Chancelier à grandes fleurs. D. Sept. Sgr.

Der großen Mignonne in allem sehr ähnlich. Die Furche oft schief, die Frucht in zwei ungleiche Hälften getheilt. Große Blüthe.

8. ** Frühe Admirabel. Wunderschöne. L'Admirabel hatif. D. Ende Sept. Sgr.

Rund, seicht gefurcht. Die Warze sehr klein. Grundfarbe hellstrohgelb, die Sonnenseite sehr schön roth. Das gelbliche, weiße Fleisch von süßem, weinigten, sehr köstlichen Geschmack. Eine an Größe, Schönheit und Güte der

großen Mignonne sehr ähnliche Frucht. Die Sonnenseite oft noch dunkelröther. Sie verdient den allerersten Rang, da sie auch im naßkalten Sommer noch eine gute Frucht wird.

Der Baum wächst stark und bringt viele Früchte. Fordert, wie überhaupt alle Pfirschenbäume, guten Boden. Kleine bleich rosenfarbene Blüthe. Der Baum scheint für den Frost und vielleicht auf seinen Standort empfindlich zu seyn, indem er dem Gummifluß und dem Honigthau, dem Brenner oder der Glocke (La Cloque) *) leichter als andere unterworfen ist.

23. ** Zartgefärbte Pfirsche. La Teintdoux. A. Sept. M.

Rund. Die tiefe Furche theilt ungleich. Statt der Warze eine kleine Erhöhung. Blaßgelb, an der Sonnenseite einen schönen blaßrothen Anflug. Weißes, um den Stein schwachröthlich gestreiftes, süßes, vortreffliches Fleisch.

---

*) Dieß ist jene Krankheit des Pfirschenbaumes, wo sich im Mai oder Juni dessen Blätter zusammenziehen, sich krümmen, Blasen bekommen und dann bald und noch grün abfallen. Aeste oder ganze Bäume, die mit diesem Uebel stark behaftet sind, schlagen im künftigen Jahr nicht mehr aus, oder nur sehr kümmerlich und sind immer verloren. Man glaubt, daß die kalte Witterung des Mai diese Krankheit vorzüglich begünstige. Im Jahr 1822 befiel bei mir die Glocke einen zehnjährigen, großen Wandbaum der Admirabel, der aber früher schon etwas am Gummifluß gelitten hatte. Im Jahr 1823 lebte er nur noch schwach und ging ganz ein. Zwei nebenstehende Bäume hatten weniger gelitten und vegetirten noch besser, allein in dem sehr kalten Mai 1824 fielen schon den 26. dieses Monats die Blätter ab und sind ohne Rettung verlohren. Im Jahr 1823 erzeugte sich im Juni so viel Honigthau bei den meisten meiner Pfirschen-Standbäume, daß sie nach einigen Tagen aussahen, als wenn siedendes Wasser darüber gegossen worden wäre. Im Frühjahr 1824 waren davon fünfzehn gänzlich todt, mehrere behielten eine kümmerliche Existenz, die vermuthlich ihren Untergang nicht aufhalten wird.

Der Baum treibt lebhaft. Die Blüthe mittelmäßig groß und blaßroth.

1. ** Doppelte Montagne. Doppelte Bergpfirsche. La Double Montagne. La Montauban. C. Sept. Gr.

Rund mit tiefer Furche und einer kleinen, etwas gedrehten Warze. Grünlichgelb, an der Sonne dunkelroth. Das Fleisch gelblich, um den Stein viel Röthe, süß, angenehm, weinsäuerlich.

Nach Diel's Verzeichniß ist sie von der großen Mignonne in nichts verschieden.

Der Baum mittelmäßig stark. Große Rosenblüthe.

9. ** Venusbrust. La Teton de Venus. A. Ende Sept. Gr.

Ziemlich rund mit tiefer Furche und starker Warze. Strohgelb, an der Sonne schwachroth. Schneeweißes, um den Stein rosenrothes, vortrefflich erhabenes Fleisch. Schön und gut.

Der Baum treibt kräftig, ist gesund und fruchtbar. Kleine rosenfärbige Blüthe mit karmosinrother Einfassung.

17. ** Königspfirsche. La Royal. C. Sept. Gr.

Aehnlich der Vorhergehenden. Rund, die Furche theilt ungleich. Die Warze nicht sehr groß und spitzig. An der Sonne dunkelroth, übrigens grünlichgelb. Das Fleisch weiß, um den Stein stark roth, gezuckert nnd erhaben.

Der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar. Kleine fleischfärbige Blüthe mit karmosinrother Einfassung.

35. * Rosanne. La Rosanne. C. Sept. M.

Rund. Die Furche stark. Die Warze spitzig. An der Sonne dunkelroth. Fleisch gelb von sehr gutem Geschmack, aber überzeitig mehlig.

Der Baum mittelmäßig und sehr tragbar. Blüthe klein.

14. **La Belle beauté.**

Aus dem königlichen sächsischen großen Garten bei Dresden. Scharlachroth. Zeitig Ende September. Soll vorzüglich seyn.

36. ** **Späte Wunderschöne. Schöne von Vitry. L'Admirable tardif. La Belle de Vitry.** C. Oct. Gr.

Rund, mit breiter, seichter Furche und kleiner Warze. Gelb, an der Sonne ziemlich roth, mit starker Wolle. Weißes Fleisch mit rothen Adern um den Stein, sehr saftig, von sehr angenehmen, erhabenem Geschmack. Recht gute Frucht.

Der Baum stark und sehr fruchtbar. Kleine Blüthe.

21. * **Persische Pfirsche. La Persique.** A. Oct. Gr.

Länglich, die Furche nicht tief. Fast keine Warze. Grünlichgelb, auf der Sonnenseite bisweilen ziemlich roth. Das Fleisch weißlich, um den Stein roth, erhaben weinartig.

Der Baum wird groß, tragbar, und geräth in geschützten, warmen Lagen auch hochstämmig. Die Blüthe klein und schwachroth.

32. ** **Wahre Nivette.** D. Oct.

Weinhaft zuckerartig vom Geschmack. Recht gute Pfirsche. Kleine Blüthe.

15. ** **Späte Purpurpfirsche. La Pourprée-tardif.** D. Oct. Gr.

Rund, mit breiter, seichter Rinne und spitziger Warze. Die Frucht strohgelb, an der Sonne purpurroth. Das Fleisch grünlich weiß, um den Stein stark roth, süß und vortrefflich mit mandelartigem Parfüm.

Der Baum stark, die Blüthe sehr klein.

5. **Blutpfirsche. La Sanquinolle.** C. Ende Oct. Gr.

Länglich. Dunkelroth mit sehr dichter rostfärbiger

Wolle. Das Fleisch roth und nur in sehr guten Jahren angenehm.

Der Baum ziemlich groß und fruchtbar.

---

B. Mit nicht ablösigem Stein und Haut und hartem Fleisch. Härtlinge. Pavies.

31. Le Pavie d'Italie tres hatif.

Unter diesen Namen erhielt ich vor zwei Jahren von Diel einen Baum, dessen Frucht vorzüglich seyn soll.

24. ** Weißer Härtling. Le Pavie blanc. Le Pavie Madaleine. D. ½ Aug. Gr.

Sehr ähnlich der weißen Magdalene. Rund. Die Furche schwach. Die Warze ganz klein. Die Frucht weiß, an der Sonne etwas roth marmorirt. Das Fleisch weiß, fest, saftig, bisweilen um drn Stein rothe Streifen, von erhabenem Weingeschmack.

Diese köstliche Pfirsche, sagt Diel, kann für unser Klima nicht genug gezogen werden. Sie ist eine mit von den größten Pfirschen und doch so frühzeitig.

Der Baum schön und groß und sehr fruchtbar. Die Blüthe groß, sehr schwach fleischfärbisch, fast weiß.

33. ** Riesenpfirsche. Monströser Härtling. Le Pavie monstreuse. Le Pavie rouge de Pomponne. D. Oct. Nov. Sgr.

Eine prachtvolle, ungemein große Frucht von milchweißer Haut und sanfter Rosenröthe an der Sonnenseite. Das Fleisch weiß, um den Stein roth in guten Jahren von sehr angenehmen weinigtem Geschmack.

Baum nicht sehr stark, aber fruchtbar. Seine großen Blüthen öffnen sich nicht ganz.

---

# Zweite Klasse.

## Pfirschen mit glatter, nackender Haut.

### A. Mit ablösigem Stein. Violettes Nectarines.

28. Große platte Frühpfirsche. Große Violette. La Grosse Violette hatif. D. ½ Sept. Gr.

Gelbgrün, auf der Sonnenseite braunrothe glatte Schale. Grünlich weißes Fleisch von erhabenem, muskatellerartigen Weingeschmack. Gute Pfirsche.

Der Baum wächst stark und überladet sich nicht mit Früchten. Kleine Blüthe.

40. ** Weiße Necktarine. C. Sept. Gr.

Rundlich mit seichter Rinne und einer kleinen Warzenspitze. Gelblichweiß, nur bisweilen eine schwache Röthe. Das Fleisch weiß, sehr saftig, von vortrefflichem Weingeschmack.

Der Baum wächst gut und ist sehr fruchtbar. Die Blüthen sind groß und blaßrosenfärbig.

---

### B. Mit nicht ablösigem Stein. Brugnons.

34. * Violetter Muskatellerhärtling. La Brugnon violette musqué. C. Sept. Gr.

Diese Frucht gleicht der großen Violette. In warmen Jahren eine sehr gute Frucht von weinartigem Muskatellergeschmack.

Der Baum ist lebhaft und fruchtbar. Die Blüthen groß und bleichroth.

---

Mehr hierüber siehe: „Diel's systematisches Verzeichniß. Christ's vollständige Pomologie und Abbildung von 51 Pfirschengattungen nach der Natur 1821 von Franz Antoine, k. k. Hofgärtner in Wien." Diese meisterhaften Abbildungen sind zugleich auch mit ihren Beschreibungen versehen.

Vorgehend beschriebene, in meiner Schule angezogene Pfirschen sind der Inbegriff der besten, vorzüglich der früheren Sorten. Nur Letztere verdienen in unserem kalten Klima erzogen zu werden.

Fürst in Frauendorf erhielt im Frühjahr 1825 aus Seiner k. k. Majestät des Kaisers von Oesterreich Privatgarten am Rennwege in Wien 62 Arten Pfirschen aus der Hand des k. k. Herrn Hofgärtners Johann Antoine. Zugleich bezog derselbe neue, vortreffliche Sorten aus Frankreich und Ungarn.

# Pflaumen.

Die Pflaumen werden von vielen und zwar mit Recht hochgeschätzt, indem mehrere im Geschmack wirklich sehr vortrefflich sind, und in ungünstigen Jahren Pfirschen, Aprikosen und Weintrauben ersetzen. Sie fordern guten, gedüngten Boden und warme gedeckte Lage, wenn man sie in ihrer gehörigen Größe und Köstlichkeit genießen will. Für die Oekonomie haben sie reellen, selbst wichtigen Werth. Der Haudel mit gedörrten Zwetschen, mit Prünnellen ꝛc. ist bekannt. Der Zwetschenbranntwein (Slikowitzer) bereichert manche Gegend.

Der Pflaumenbaum (Prunus domestica L.) trägt in hiesig rauhem Klima selten reichlich, und es ist dem Landmann, der nicht nahe an Städten wohnt, vorzüglich nur die gemeine Zwetsche, die überhaupt die beste und nützlichste aller Pflaumen ist, in seiner nächsten Hausumgebung zahlreich zu pflanzen, anzurathen.

Die Fortpflanzung geschieht am besten und sichersten durch die Veredlung der Kopulation auf ihre Wildlinge. Neuere Erfahrungen aber versichern, daß sich die Pflaumen, vorzüglich die der zwetschenartigen Bäume ächt durch die Kerne fortpflanzen, und daß sie nicht, wie die Kerne der Aepfel und Birnen ausarten. So weit meine Versuche reichen, wird wohl aus einer gemeinen Zwetsche, aus einer grünen Renklode ꝛc. die nemliche Art Frucht, weicht aber

mehrentheils an Form und im Geschmack etwas ab. Ein Blik auf die Verschiedenheit der gemeinen Hauszwetsche kann jedermann davon überzeugen.

Man theilte sonst die Pflaumen in Zwetschen, Damaszenerpflaumen und Mirabellen, und Renkloden, da aber sich darin manches Unbestimmte findet, so folge ich der Klassifikation Christ's *), ob sie gleichwohl auch den Erfordernissen eines wahrhaften Natursystems gänzlich nicht entspricht.

---

### Abkürzungen, die bei den Pflaumen eigens vorkommen.

Gr. — groß heißt die Frucht, die größer als eine gemeine Zwetsche ist.

Kl. — klein, was die Größe dieser Frucht nicht erreicht.

M. — hat die Größe derselben.

Sgr. Skl. — sehr groß, sehr klein.

---

## Erste Klasse.

### Pflaumen der zwetschenartigen Bäume.

Diese Bäume machen ein wildes, buschigtes Gewächs, mit Stacheln in der Jugend meistentheils besetzt. Sie machen viele dünne Zweige und glatte Sommertriebe ohne Wolle, deren Farbe gewöhnlich roth und glänzend ist. Ihr Holz ist härter und nicht so porös wie jenes der Pflaumenbäume. Sie sind daher dauerhafter wider den Frost. Sie lassen sich durch Kerne und noch mehr durch Wurzelausläufer wenigstens in ihrer Art ächt fortpflanzen.

---

*) Dessen vollständige Pomologie über das Stein-, Schalen- und Beerenobst. S. 80.

### a. Schwarzblaue Früchte.

### 11. ** Gemeine Hauszwetsche.

Es giebt eine große Verschiedenheit unter den gemeinen Zwetschen. Sie sind nicht nur an Größe, Form, Weichheit und Härte, als vorzüglich im Geschmack und auch in der Zeitigung verschieden. Ich glaubte früher, daß dieß alles von dem Standort, der Gesundheit und verschiedener guten Nahrung herrühre, allein ich überzeuge mich immer mehr und mehr, daß es wirklich Varietäten giebt, und es der Mühe lohnt, große, geschmackvolle, frühzeitige Früchte durch Veredlung in ihrer Aechtheit fortzupflanzen. Ich glaube daraus den Schluß ziehen zu dürfen, daß, wenn sich auch die Pflaumen ächt in ihrer Art durch Kerne fortpflanzen, doch durch die Veredlung nur allein die ächte unveränderte Frucht erzielt werden kann.

Der Baum wird gegen 25 bis 30 Jahre alt, man kann ihn aber, gehörig verjüngt, das ist, wenn man alte ausgetragene Aeste abnimmt, und dafür junges Holz anzieht, gegen 50 bis 60 Jahre in höchster Fruchtbarkeit erhalten. Ueberhaupt ist das Verjüngern der Pflaumenbäume, vorzüglich der zwetschenartigen, und im Ganzen bei allen Obstbäumen nicht genug anzurathen. h.

### 16. * Frühe gemeine Zwetsche. Augustzwetsche. D. Aug. Sept. M.

Diel sagt in seinem systematischen Verzeichniß der vorzüglichsten in Deutschland vorhandenen Obstsorten: Zeitig volle vier Wochen vor der allbekannten Herbstzwetsche, ist ihr vollkommen ähnlich an Form, Größe und Geschmack, nur wird sie wegen der früheren Zeitigung süßer, köstlicher am Geschmack.

Der Baum wächst dabei sehr lebhaft, viel schöner, und geht mit einer geschlossenen Krone hoch in die Luft. Für hohe oder nördliche Gegendeu verdient diese Frucht alle Aufmerksamkeit, und kann nicht genug angepflanzt werden. In dem so schlechten Herbst 1816, wo die gemeine Zwetsche

nicht wirklich zeitig wurde, war die August-Zwetsche Ende September delikat.

Diese Frucht, die der gemeinen Zwetsche in Form und Größe wohl ähnlich ist, hat nie das feste, körnigte Fleisch derselben, und besitzt mehr einen Damaszener-Pflaumen-Geschmack. Sie wird kaum jemals der gemeinen Zwetsche an die Seite gesetzt werden dürfen. h.

29. * Große englische Zwetsche. Englische Pflaumenzwetsche. Hier Pelzzwetsche. D. Sept. Gr.

Form, Farbe, wie die gemeine Zwetsche. Ist aber etwas größer, der Geschmack zuckersüß, sehr erhaben.

Der Baum wächst lebhaft, trägt aber selten voll.

33. ** Blaue Eyerpflaume. D. Sept. Sgr.

Eyförmig. Der kurze Stiel sizt ganz flach. Die schwarzblaue Farbe blaulicht beduftet. Das Fleisch gelb, zart, voll süßen, recht angenehmen Saftes.

Der Baum wird mittelmäßig stark, und ist ziemlich fruchtbar. h. z.

b. Violette.

19. Dattelzwetsche. C. Aug. Sept. Gr.

Sehr lang. Oben dick, gegen den Stiel sehr verjüngt. Die Farbe der dicken, säuerlichen Haut blauroth, mit blauem Duft belegt. Das Fleisch gelb, fest, süß und ziemlich gut. Nicht zum Welken, nur zum frischen Genuß tauglich, indem sie im Kochen sauer wird.

Der Baum treibt sehr heftig und wild, und ist fruchtbar.

38. * Zweimaltragende Pflaume. D. Aug. Oct. M.

Fast rund, oben und unten etwas zugespitzt. Die Furche kaum merklich. Der Stiel in einer ausgeschweiften Höhlung. Die Farbe grüngelb, roth gefleckt, mit leichtem, weißlichen Duft. Das Fleisch hellgelb, weich, süß, sehr saftig und angenehm.

Der Baum ziemlich stark und sehr fruchtbar. h.

Christ spricht in der vollständigen Pomologie von einer anderen violettrothen Frucht, die viel besser seyn soll, als diese. Allein der Baum, den ich aus seiner Schule erhalten habe, trägt nur grünlichgelbe Früchte mit röthlichen Flecken oder Anflügen. Es scheint, Christ hat sich übereilt und beschrieb die Früchte eines sehr heißen Sommers, wo das Gelbe sich mehr oder weniger roth färbt. Gleiche Bewandtniß scheint es mit seiner edlen gelben Eyerpflaume, wovon ich ebenfalls einen Baum von ihm besitze, zu haben, die derselbe vermuthlich in einem warmen Jahr, wo sie es wirklich ist, von sehr vorzüglichem Geschmack gefunden hat.

### c. Rothe.

19. * Rothe Kaiserpflaume. D. Jul. Aug. Sgr.

Der Stiel mit zarten Härchen besetzt, sizt in einer kleinen Vertiefung. Die Frucht eyförmig. Die Furche deutlich. Der Stempelpunkt kaum merklich. Die Farbe an der Sonnenseite blauroth, gegenüber hellroth mit vielen gelblichen Punkten. Das Fleisch gelblich. Der Geschmack ziemlich gut, zwetschenartig, süßweinsäuerlich.

Der Baum wächst stark und ist recht fruchtbar. k. z.

1. Kirschpflaume. C. Aug. M.

Der lange Stiel in einer kleinen Einsenkung. Die Frucht gedrückt kugelförmig, glänzend. Die Furche schwach. Die Farbe kirschroth mit unzähligen, sehr feinen Punkten und etwas weißlichem Duft. Das Fleisch gelb, weich, saftig, zwar süß, aber matt, die Haut sauer.

Der Baum macht ein wildes Gewächs, treibt in der Jugend sehr heftig, blüht jährlich außerordentlich, trägt aber selten und nie reichlich. Mit der Blüthe, Frucht, Farbe der Zweige, und der Form der Blüthe, hält dieser Baum gleichsam das Mittel zwischen Kirschen und Pflaumen und wird als Uebergang betrachtet, ist aber eigentlich eine schlechte Pflaume, die des Erziehens nicht werth ist.

32. * Rothe Eyerpflaume. C. Aug. Sgr.

Der Stiel lang, stekt in einer engen Vertiefung. Die Frucht stumpfeyförmig, fast rund, gegen den Stiel

etwas spitzig. Die Furche nicht stark, breit. Der Stempelpunkt sehr merklich. Die Haut oben dick, säuerlich, röthlichblau mit rothen Punkten. Das Fleisch grünlich, saftig, ziemlich gut süßsäuerlich.

Der Baum wird ziemlich stark und trägt gut.

10. * Berlinerpflaume. C. Aug. M.

Der Stiel sizt auf einer kleinen Spitze flach auf. Die Frucht sehr lang, mit einem aufgeworfenen Rücken, ganz roth, in recht warmem Sommer fast schwarzblau wie eine Zwetsche. Der Duft himmelblau. Die Furche seicht. Der Blüthepunkt weiß. Das Fleisch weißlichgelb, saftig, süßsäuerlich, angenehm zwetschenartig.

Der Baum wird ziemlich groß und scheint fruchtbar zu seyn.

d. Gelbe.

52. ** Frühe gelbe Renklode.

Ganz neue Frucht aus Paris. Soll vortrefflich seyn. h. z.

20. ** Gelbe Aprikosenpflaume. D. Aug. Sept. M.

Der Stiel sehr kurz, steht in einer engen, nicht tiefen Höhle. Die Frucht gedrückt rund mit einer tiefen Furche. Der Stempelpunkt hat eine kleine Einsenkung. Die etwas zähe und etwas säuerliche Haut weisgelblich, oft dabei etwas grünlich, oft orleanartig gefleckt, mit starkem, weißen Duft und weißen Punkten. Das Fleisch gelb, fest, saftig, angenehm süß, erhaben. Der Stein breit, aprikosenartig. Hält sich lange am Baum, und dient auch zum Welken.

Der Baum treibt heftig und wird sehr groß und sehr fruchtbar. h. z.

48. ** Kathrinenpflaume. D. Sept. Gr.

Der lange Stiel steht auf einer abgerundeten Spitze. Die Frucht fast herzförmig. Auf beiden Seiten etwas plattgedrückt, mit einer kleinen Furche. Die Haut hochgelb mit

hellrothen Punkten und Flecken und dünnem, weißen Duft. Das Fleisch gelb, sehr fest, fein, ungemein süß und sehr erhaben. Sowohl zum frischen Genuß als zum Trocknen vorzüglich.

Der Baum wächst sehr stark, ist fruchtbar und nicht eigensinnig auf Stand und Boden. h. z.

45. ** Böheim's Pflaume. Sept. Gr.

Ich erhielt diese Sorte von Herrn Joseph Böheim in Brunnenthal, als eine sich bei ihm ganz neu erzeugte Frucht, ist aber der Vorhergehenden sowohl in der Vegetation des Baumes, als in der Form, Farbe und dem Werth der Frucht sehr gleich.

21. * Gelbe Eyerpflaume. C. Sept. Sgr.

Der starke, feinwollige Stiel steht in einer geräumigen Höhlung, und hält die Frucht lange fest am Baum. Die Frucht eyförmig. Die Haut wachsgelb mit weißlichem Duft und zart feinen Punkten. Das Fleisch weißgelb, zart, härtlich, sehr saftig, in guten Jahren angenehm süß, zeitigt nach und nach, und dauert mehrere Wochen am Baum.

Dieser wächst stark und trägt fast jährlich, ist auf seinen Stand und Boden empfindlich, will warmes, trocknes, fettes Erdreich haben. h. z.

43. ** Reizensteiner gelbe Zwetsche.
D. Sept. Oct. M.

Der Stiel sizt eng. Die Frucht eyförmig mit einer breiten Furche bis zum Stempelpunkt. Die Haut weißlichgelb, an der Sonnenseite überaus schön roth, mit fein weißblaulichem Duft. Das Fleisch gelb, durchsichtig, zart, sehr saftig und süß erhaben.

Der Baum wird mittelmäßig groß, trägt bald und reichlich. h.

57. * Jerusalemspflaume. D. Sept. Oct. Gr.

Der Stiel steht in einer engen und starken Vertiefung.

Die Frucht ziemlich eyförmig, ohne Furchen, mit einem grauen Stempelpunkt. Die hellgelbe Grundfarbe wird auf der Sonnenseite mehr oder weniger karmosinroth. Das Fleisch hochgelb, sehr weich, saftvoll, süß zwetschenartig.

Der Baum groß und fruchtbar.

### e. Grüne.

4. ** Große grüne Renklode (Reine-Claude.) D. Aug. M.

Der Stiel sizt seicht. Die Frucht gedrückt kugelförmig, mit einer tiefen Furche und einem vertieften grauen Stempelpunkt. Die Haut gelblichgrün, durchsichtig, mit rothen Punkten und weißlichem Duft. Das Fleisch gelbgrünlich, sehr zart, voll Saft, sehr köstlich und erhaben. Sie ist die beste Pflaume, die in keinem Garten fehlen sollte.

Der Baum wächst sehr stark, trägt aber nicht alle Jahre reichlich. Ist auf Standort und Boden nicht besonders empfindlich. h. z.

24. Renklode mit halbgefüllter Blüthe. C. Aug. M.

Frucht und Baum nur eine Varietät von der Vorhergehenden. Die Blüthen sind halbgefüllt und setzen wenig Früchte an.

3. * Grüne Zwetsche. D. Sept. M.

Der Stiel sizt flach. Die Frucht zwetschenförmig mit einer schwachen Furche und einem grauen Stempelpunkt. Die etwas säuerliche Haut gelblich grün, bisweilen etwas roth gesprengt, mit weißem Duft. Das Fleisch grünlich, zart, sehr saftig, süß und sehr angenehm.

Der Baum wird mittelmäßig groß, ist ziemlich fruchtbar und nicht eigensinnig auf seinen Standort. h.

28. * Grüne Eyerpflaume. D. Sept. Gr.

Eyförmig lang, gelbgrün, von gelblichem, saftvollen, angenehmen, süßen Fleisch.

Baum groß, fruchtbar. h. z.

f. Bunte.

35. * Bunte Zwetsche. C. Grüngestreifte Zwetsche. D. Aug. Sept. M.

Der Stiel sizt wenig vertieft. Fast eyförmig. Die Furche seicht. Der Stempelpunkt stark. Die Haut gelblich mit grünlichen Streifen oder Flammen, worunter auch manchmal etwas Rothes erscheint. Der Duft himmelblau. Das Fleisch gelb, weich und angenehm süß.

Der Baum nicht groß, sehr fruchtbar. h.

---

## Zweite Klasse.

### Pflaumen der pflaumenartigen Bäume.

Diese Bäume sind nicht so wild in ihrer Vegetation, und haben keine Stacheln (in der Regel). Die Sommertriebe sind wolligt=sammetartig. Das Holz ist zarter und weicher, der Baum überhaupt für Frost und Witterung empfindlicher.

---

a. Schwarzblaue Früchte.

15. ** Johannispflaume. D. ½ Jul. Kl.

Die Frucht fast rund, schwarzblau, sehr angenehm süß. Diese zwar kleine, aber recht gute, früheste aller Pflaumen verdient häufige Anpflanzung.

Der Baum ansehnlich groß und fruchtbar. h. z.

39. * Herrenpflaume. D. Jul. Aug. M.

Der Stiel sizt eng und nicht tief. Die Frucht fast rund, oben und unten etwas gedrückt. Die Furche flach. Der gelbliche Stempelpunkt erhaben. Die Haut schwarzblau mit starkem, blauen Duft, darunter röthliche Punkte. Das Fleisch grünlich gelb, zart, saftig, ziemlich süß und angenehm.

Großer, starker, fruchtbarer Baum, nicht empfindlich auf seinen Stand. h.

34. * Große Damaszenerpflaume von Tours. D. End. Jul. Mkl.

Der lange Stiel sizt in einer engen, nicht tiefen Höhlung. Die Frucht länglichrund und am Stiel etwas gedrückt. Statt der Furche eine Linie die ungleich theilt. Die starke, zähe, etwas säuerliche Haut schwarzblau mit starkem, weißlichen Duft und viel röthlichweißen Punkten. Das Fleisch weißlichgelb, härtlich, saftig, ziemlich süß und sehr angenehm. Tauglich zum Trocknen.

Der Baum ziemlich stark und sehr fruchtbar. h.

b. Violette.

55. ** Italienische Damaszene. D. Aug. M.

Rothblau, herrliches, süßes, erhabenes Fleisch.

Der Baum groß, sehr fruchtbar. h.

50. ** Blaue Renklode. C. Aug. M.

Der Stiel, welcher die Frucht nicht fest hält, sizt in einer flachen, engen Höhlung. Die Frucht rund, am Stiel gedrückt, ohne Furche, mit einem grauen Stempelpunkt. Die Haut blauroth mit feinem blauen Duft. Das Fleisch gelb, etwas härtlich, saftig, süß und sehr angenehm.

Der Baum wird groß, ist ziemlich fruchtbar.

5. ** Violette Perdrigon, D. Aug. M.

Der starke wolligte Stiel sizt in einer engen, tiefen Höhle. Die Frucht fast rund, an beiden Enden etwas gedrückt. Die Furche kaum merklich. Der gelbliche Stempelpunkt erhebt sich etwas. Die Haut bläulichroth mit vielen bräunlichgelben Punkten und silbergrauem starken Duft. Das Fleisch röthlichgelb, ziemlich hart, zart, sehr süß, von köstlichstem Geschmack ohne alle Säure. Eine der besten Pflaumen.

Der Baum wird nicht groß, ist empfindlich in der Blüthe, fordert warmen Stand und geschützte Lage. Seine starkmarkigten Zweige vertragen den Schnitt nicht gerne. h. z.

37. * Violette Diapre. D. Aug. Mkl.

Der kurze Stiel sizt eng und tief. Die Frucht eyförmig. Die Furche kaum merklich. Die Haut dunkelblau mit starkem blauen Duft und feinen Punkten. Das Fleisch gelblichgrün, härtlich, von süßem, sehr angenehmen, erhabeneu Geschmack. Vortrefflich zum Welken und zu Prünnellen. *)

Der Baum nur mittelmäßig groß, sehr fruchtbar. h.

40. ** Königspflaume. C. Aug. M.

Der Stiel steht flach uud nicht tief. Die Frucht etwas plattgedrückt rund. Die Furche kaum bemerkbar. Der röthlichgelbe Stempelpunkt steht in einer Vertiefung. Die Haut dunkelblauroth mit blaulichem Duft und vielen gelblichen Punkten. Das Fleisch grünlichgelb, härtlich, saftig, süß und durch etwas Säure sehr erhaben.

Der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar. h. z.

7. ** Damaszenerpflaume von Maugeron. D. Sept. Gr.

Der Stiel sizt eng und nicht tief. Die Frucht rund, die Furche flach, der etwas vertiefte Stempelpunkt stark. Die Haut rothblau, an der Sonnenseite dunkler, mit feinem blaulichen Duft und vielen feinen, röthlichgelben Punkten. Das Fleisch grünlichgelb, fest, zart, süß und sehr angenehm.

Der Baum groß, fruchtbar. h.

56. * Violette Kaiserinn. D. Sept. Gr.

Der Stiel sizt fast flach. Die Frucht lang eyförmig. Die Furche sehr seicht. Der Stempelpunkt bräunlich. Die

---

*) Prünnellen heißen geschälte ausgekernte, an der Sonne getrocknete Pflaumen.

Haut dunkelblau mit starkem hellblauen Duft. Das Fleisch grünlichgelb, fest, süß, von besonderem guten Geschmack.

Der Baum wächst stark und ist fruchtbar.

c. Rothe.

47. Rothe Damaszenerpflaume. D. $\frac{1}{2}$ Aug. M.

Fast zwetschenförmig. Blauroth. Süßes, nicht erhabenes Fleisch.

Der Baum sehr groß und öfters strotzend voll.

Diese Pflaume wird hier unter den Zwetschenbäumen angetroffen, und vermehrt sich wie diese, theils durch Kerne, theils durch Wurzelausläufer. Ich habe, wie bei der Zwetsche, ebenfalls große Verschiedenheit der Früchte bemerkt, und giebt neuerdings den Beweiß, daß die Pflaumen nur ganz ächt durch die Veredlung erzogen werden können.

53. ** Königinn von Tours. D. Jul. Aug. M.

Der Stiel steht tief. Die Frucht gedrückt rund mit einer flachen Furche und einem vertieften Stempelpunkt. Die Haut dunkelkirschroth mit sehr zartem Duft und gelben Punkten. Das Fleisch weißlichgelb, fest, voll Saft, und sehr delikat.

Der Baum nicht sehr groß, auf Stand und Boden nicht sehr empfindlich und sehr fruchtbar. h.

13. ** Rothe Diapre. D. Sept. M.

Der Stiel sizt flach. Die Frucht eyförmig. Die Furche sehr seicht, der Stempelpunkt groß und gelblich. Die Haut blaulich kirschroth mit aschfärbigem Duft und gelblichen Punkten. Das Fleisch gelb, fest, zuckerhaft erhaben, ohne alle Säure. Schätzbar zum Trocknen.

Der Baum recht groß und fruchtbar. h. z.

31. * Hyazinthenspflaume. C. Sept. M.

Der Stiel sizt in einer engen aber tiefen Höhlung. Die Frucht fast eyförmig. Die Furche seicht. Der für sich

etwas erhöhte hellbraune Stempelpunkt steht in einer Einsenkung. Die etwas säuerliche Haut sehr schön ponceauroth mit röthlichweißen Punkten und blaulichem Duft. Das Fleisch gelblich, etwas fest, saftig, süß und ziemlich gut.

Der Baum mittelmäßig groß.

### 14. ** Rothe Perdrigon. D. Sept. Kl.

Der Stiel sehr kurz. Die Frucht rund. Die Furche sehr flach. Der Stempelpunkt groß und grau. Die etwas säuerliche Haut rothblau, etwas hell marmorirt mit gelbbräunlichen Punkten und dünnem blaulichen Duft. Das Fleisch röthlichgelb, etwas fest, fein, sehr saftig und sehr erhaben süß.

Der Baum nicht groß, nicht empfindlich, und sehr fruchtbar.

### 17. ** Rothe Jungfernpflaume. D. Aug. Sept. M.

Form und Größe fast wie die große grüne Renklode. Um den Stiel bis über die Mitte stark dunkelroth, wie gefleckt, nach oben gelb. Sehr saftvolles, gelbes, köstliches Fleisch.

Baum groß, fruchtbar. h. z.

### 54. Rothe Aprikosenpflaume. D.

Soll groß und vortrefflich seyn. h.

## d. Gelbe.

### 41. * Katalonische Pflaume. D. ½ Jul. Kl.

Der Stiel steht in einer engen, nicht tiefen Einsenkung. Die Frucht länglich. Die Furche tief. Der braune Blüthepunkt steht etwas vertieft. Die säuerliche Haut blaßgelb mit weißem Duft. Das Fleisch weißgelblich, etwas hart, saftig, ziemlich angenehm süß, ohne Erhabenheit. Frühe Zeitigung ihr Werth.

Der Baum wird ziemlich groß und ist fruchtbar. h. z.

26. ** Weiße Perdrigon. D. Aug. Sept. M.

Der Stiel in einer kleinen Höhle. Die Frucht an Form und Größe wie die violette Perdrigon. Die Furche eine zarte Linie. Die Haut weißgelb mit zartem, weißen Duft, bisweilen mit karmosinrothen Punkten nnd Flecken. Das Fleisch grünlichgelb, härtlich, fein, von sehr süßem, hohen Geschmack, der sie zu den ersten Pflaumen erhebt. Sie übertrifft getrocknet alle Sorten. Von ihr kommen die Prünnellen (Brugnolles), womit in Frankreich großer Handel getrieben wird.

Der Baum wird groß und ist fruchtbar. h. z.

22. ** Weiße Jungfernpflaume. D. Jul. Aug. M.

Form nnd Größe fast wie die große, grüne Renklode. Die Haut mit vielem Duft, so daß die etwas gelbliche, sehr zarte Farbe fast weiß aussieht. Fleisch durchsichtig, sehr zart, voll Saft und recht zeitig von süßem Geschmack.

Der Baum wächst schön und trägt voll. h. z.

44. ** Weiße Kaiserin. D. Sept. M .

Der kurze Stiel sizt in einer engen, ziemlich tiefen Höhlung. Die Frucht fast rund, neigt sich etwas zur Eyform. Die Furche flach. Der graue Stempelpunkt ist etwas eingedrückt. Die zähe, etwas säuerliche Haut gelb mit starkem, weißen Duft, mit grünlichen, an der Sonnenseite aber rothen Punkten. Das Fleisch gelb, härtlich, sehr saftig, süß und vorzüglich.

Diese schöne herrliche Frucht hängt fest und bleibt lange am Baum. Dieser wird stark und fruchtbar. h.

42. * Weiße Diapre. D. Sept. Kl.

Der Stiel sizt ziemlich flach. Die Frucht länglich, an beiden Enden zugerundet. Die Furche eine zarte Linie. Der gelbe Stempelpunkt stark. Die Haut gelbweiß mit ro=

then Flecken und starkem weißen Duft. Das Fleisch weiß-gelb, sehr fein, saftig, süß ohne alle Säure und vorzüglich. Der Baum groß und recht fruchtbar. h.

---

# Dritte Klasse.

## Pflaumen der mirabellartigen Bäume.

Die Bäume dieser Klasse haben sperhaften Wuchs, sehr gemäßigten Trieb und neigen sich zur Zwergform. Seine Blätter sind klein und gekraußt. Die Früchte sind ebenfalls klein und von den bisher bekannten außer der gelben und rothen Mirabelle von nicht vielem Werth.

---

### a. Gelbe.

### 12. ** Gelbe Mirabelle. C. Aug. Kl.

Der sehr kurze Stiel sizt unbedeutend tief und nicht fest. Die Frucht fast ganz rund. Die Furche flach. Der Stempelpunkt gelblichbraun. Die Haut glänzend, weißlich-gelb mit rothen Flecken. Der dünne Duft weiß. Das Fleisch goldgelb, sehr fein und zart, zuckerhaft, von sehr angenehmen, köstlichem Geschmack. Zum Trocknen sind diese Früchte sehr vorzüglich.

Der Baum wird nicht groß *) aber außerordentlich fruchtbar. Wider die Natur der Pflaumenbäume verträgt er den Schnitt willig. Bei diesem Baum ist das oben er-

---

*) Ohngeachtet dieser Baum fast zwergartig bleibt, ist er, wie uns Christ versichert, doch nicht als Unterlage zu den Pflaumen, die man als Zwerge ziehen wollte, zu gebrauchen, indem er die Veredlung hart annimmt und auch im gelungenen Falle giebt er keine guten Bäume und gehen vor der Zeit wieder ein.

wähnte Verjüngen durchaus nothwendig, sonst geht er bei Zeiten ein. Gehörig verjüngt bleibt er stets in höchster Fruchtbarkeit und erreicht ein Alter von 50 Jahren. h. z.

6. * Goldpflaume. Doppelte. Mirabelle. C. Aug. Mkl.

Der Stiel sizt eng und seicht. Die Frucht gedrückt kugelförmig. Die Furche ganz flach. Der Blüthepunkt hellgrau. Die etwas säuerliche Haut goldgelb mit rothen Punkten und Flecken und weißem dünnen Duft. Das Fleisch hochgelb, sehr fein, zart, saftreich, sehr süß und vortrefflich.

Der Baum wird nicht groß und trägt selten voll.

---

## Nachtrag.

25. Lange violette Dattelpflaume. D. Aug. Sgr.

Lang, schön, violettblau, gelbes, erhabenes, zuckersüßes Fleisch.

Der Baum groß und ziemlich fruchtbar. h.

58. Pflaume von Briançon. D. Sept. M.

Dunkelblau, gelbes, festes, süßes, weinhaftes Fleisch. Gute Frucht.

Kraftvoller Baum, ziemlich tragbar.

59. Große gelbe Dattelpflaume. D. Sgr.

Goldgelb. Baum groß.

60. Unvergleichliche. D. Oct. M.

Blauschwarz, festes, gelbes, erhabenes Fleisch. Vollkommen zeitig sehr gut.

Baum mittelmäßig groß, fruchtbar.

61. Schweizerpflaume. D. Oct. M.

Rund, violettblau, festes, saftvolles, sehr angenehmes Fleisch bei voller Zeitigung.

Der Baum nur mittelmäßig groß, sehr fruchtbar.

62. Duc de Waterloo.

Der Name verspricht Vorzüglichkeit.

Außer diesen hier beschriebenen giebt es noch eine sehr große Anzahl von Pflaumen, wovon aber viele des Erziehens nicht werth sind. Die vorzüglichsten, wenige ausgenommen, habe ich nun sämmtlich angepflanzt. Mehr hierüber sieh: Diel's systematisches Verzeichniß der vorzüglichsten in Deutschland vorhandenen Obstsorten ꝛc. und Christs vollständige Pomologie.

# Schalenobst.

## Haselnüsse.

Meines Wissens hat ausser Büttner im deutschen Obstgärtner Niemand mehr etwas Ausführliches über Haselnüsse geliefert. Er hat dort die Grundlinien zu einer vortrefflichen Klassifikation vorgezeichnet, und lehrte aus zehnjähriger Erfahrung, daß sich Haselnußkerne nicht ächt in ihrer Art fortpflanzen, daß alle Veredlung nichts tauge, daß sie bloß durch Ausläufer und Ableger zu vermehren sind, und durch Pflege, Kultur und Dünger weit größere Früchte erzogen werden können.

Urberhaupt ist die zahlreiche Vermehrung des Haselnußstrauches (Corylus Avellana L.) etwas schwer. Die Ableger schlagen nicht immer häufige Wurzeln und dürfen erst nach dem zweiten Jahr ausgehoben werden, wovon oft nicht alle gehörig und manche gar nicht bewurzelt sind. Schnell zu vielen jungen, bewurzelten Schoßen kömmt man, wenn man einen starken, kräftigen Haselnußstrauch, bis auf einen kleinen Zugast nahe dem Boden im Frühjahr abhaut und einen halben Schuh hoch gute Erde anhäuft. Bis künftigen Herbst erscheinen eine Menge Triebe, die größtentheils bewurzelt sind.

## 1. Zellernüsse.

Mit kurzer Hülse *) und großem Schild. **)

### a. Plattnüsse.

Mit plattrunder Frucht.

5. Römische Nuß. Barzelonische oder große spanische Nuß. Große runde bunte Zellernuß. C. $\frac{2}{3}$ Aug.

Ist eine der größten und vornehmsten Nüsse. Trägt in Büscheln drei beisammen und springen bei Ueberzeitigung gerne auf.

Der Strauch ***) trägt frühzeitig und häufig. Treibt gerne junge Wurzeltriebe.

1. Runde späte Zellernuß. C.

Ziemlich groß und sehr gut. Zeitigt nach den übrigen Zellernüssen.

### b. Langnüsse.

Mit langer Frucht.

2. Frühe lange Zellernuß. C. Aug. Gr.

Die Nuß groß, etwas breitgedrückt.

Der Geschmack vorzüglich. Wächst mehr einzeln.

6. Gemeine Zellernuß. C.

Zeitigt spät. Ansehnlich groß.

---

*) Hülse nennt man den grünen oder bräunlichen Umschlag, der die Nuß selbst umfaßt und bis zu ihrer Ueberzeitigung festhält.

**) Schild heißt der hintere Theil der Haselnuß, womit sie während dem Wachsthum fest mit der Hülse verbunden ist und ihre Nahrung zieht. Der Schild löst sich bei der Zeitigung von der Hülse, ist aber stets genau begrenzt, und immer anders von Farbe als die Nuß selbst.

***) Strauch nennt man es, wenn aus der nemlichen Wurzel mehrere bis an die Spitze ausdauernde Stämme hervorkommen. Staude wird es genannt, wenn ihr unterer Theil oder auch jener der Haupt-Aeste über Winter ausdauert, die oberen Theile davon aber jährlich absterben.

## 2. Lambartsnüsse.

### Mit langer Hülse und großem Schild.

4. Rothe Lambartsnuß. Blutnuß. C. ½ Aug. M.

Ist eine der besten, frühesten und fruchtbarsten Haselnüsse. Der Kern ist mit einer rothen Haut umgeben.

Der Strauch sehr kenntlich durch die bräunliche Farbe seiner Blätter, selbst die männliche Blüthe ist schon bräunlichroth. Trägt in Büscheln. Unter allen pflanzt sie sich durch Wurzelausläufer am willigsten fort.

7. Gemeine weiße Lambartsnuß. C.

Ist gut, steht aber der Vorstehenden nach.

Der Strauch wächst stark. Das Blatt mehr länglich als rund. Tief und scharf gezähnt.

## 3. Haselnüsse.

### Mit langer Hülse und kleinem Schild.

3. Byzantinische Nuß. C. M.

Gut, trägt in Büscheln.

Mehrere Sorten Haselnüsse habe ich noch nicht erhalten können.

---

# Kastanien.

Der Kastanienbaum (Fagus Castanea L.) wird hier nicht gezogen. Aus den großen Bäumen aber, die sich in hiesiger Gegend einzeln vorfinden, und aus den jungen Bäumen, die ich schon in meiner Schule groß gezogen habe, läßt sich schließen, daß er in unserem Klima, ohne Schaden vor Winterfrost, ausdaure. In Gärten gehört aber dieser Baum nicht. Oeffentliche Plätze, Anhöhen und Waldränder sind seine angewiesenen Oerter.

Die Fortpflanzung kann sowohl durch Kerne als durch jede Art Veredlung geschehen. Christ in seiner vollständigen Pomologie führt sechs der vorzüglichsten Sorten Kastanienbäume auf. Ich gebe mich aber mit der Erziehung derselben nicht ab.

---

## Mandeln.

---

Der Mandelbaum (Amygdalus communis L.) gleicht ganz dem der Pfirschen, seine Früchte sind diesen ebenfalls ähnlich, das Fleisch ist aber nicht genießbar, und wird blos der Kerne wegen gezogen. Seine Fortpflanzung und übrige Behandlung ist die nämliche, wie die des Pfirschenbaumes.

Auf junge Mandelstämme werden häufig, vorzüglich in französischen Baumschulen, Pfirschen okulirt und gedeihen darauf sehr gerne. Allein für unser Klima ist der Pflaumen-Wildling viel besser, indem er der strengen Winterkälte leichter widersteht.

Da der Mandelbaum ein geringfügiges Obst liefert und eine südliche Lage fordert, wo man gute Pfirschen und Trauben ziehen kann, so ist dessen Anbau nicht sehr zu empfehlen.

---

### 1. Süße Krachmandel. C. Ende Sept.

Die innere röthlichbraune harte Schale kann mit den Fingern zerdrückt werden.

### 3. Große süße Steinmandel. Ende Sept. Oct.

Große, gute Frucht, hartschalig. Die dauerhafteste für das deutsche Klima.

Der Baum ist tragbar. Die Blüthe prachtvoll, groß, rosenroth und im Grund purpurfärbig.

---

# Wallnüsse.

Der Wallnußbaum (Juglans regia L.) gehört nicht in Privatgärten, da er durch seine ausgebreitete, hohe Krone sehr großen Raum bedarf und die Frucht nicht jenen hohen Genuß gewährt, als der anderer Obstbäume. In ökonomischen Anlagen, auf freien Plätzen, auf Viehtriften, Wiesen und vorzüglich an Waldrändern soll der Landmann denselben häufig pflanzen, indem er bedeutenden Nutzen abwirft. Das Nußöhl bereichert manche Gegend.

Die Fortpflanzung des Wallnußbaumes geschieht vermuthlich ächt und unverändert durch seine Nüsse. Veredeln läßt er sich nicht. Am besten verfährt man, wenn man die Nüsse sogleich dort hinlegt, wo der Baum künftig stehen soll, indem er den Schnitt hart verträgt, sowohl an der Krone als an der Wurzel.

## a. Europäische Wallnüsse.

Man kennt davon bis izt ungefähr sechs verschiedene Sorten. Die gemeine längliche Wallnuß ist eine der vorzüglichsten. Sie hat einen vollen Kern und die Schale ist nicht sehr dick. Die dünnschalige Nuß, die man leicht mit den Fingern zerdrückt, füllt nicht mehr so vollkommen die Schale aus, und der Baum ist für Frost empfindlicher, als der Vorhergehende. Die gemeine runde Nuß ist ebenfalls gut und hat vollen Kern. Die große und kleine Steinnuß wird gewöhnlich zum Oehlschlagen gebraucht. Ihre Bäume sind sehr fruchtbar und dauerhaft. Die Pferdnuß, die hier häufig angepflanzt ist, wird zwar sehr groß, aber die Schale hat inwendig starke Häute, und der Kern ist nach der Größe nicht bedeutend. Der Baum ist für Frost empfindlich. Die Früchte hängen mehr einzeln. Die Riesenwallnuß, die die Größe eines Gänseeis erreichen soll, die Blutwallnuß, die, wie die rothe Lambartsnuß, eine rothe Haut um den Kern hat, sind mir noch nicht zu Gesicht gekommen.

Von den europäischen Wallnußbäumen werden einige gute Sorten ohne Bezeichnung in der Schule gezogen.

b. Amerikanische Wallnüsse.

Diese Bäume, die aus Nordamerika erst in den neueren Zeit nach Europa versetzt wurden, verdienen keine besondere Empfehlung. Sie sollen zwar gegen den Frost dauerhafter als der europäische Nußbaum seyn, aber ihre Früchte haben eine äußerst dicke, harte Schale mit einem kleinen Kern, den man nur zum Oelschlagen vortheilhaft verwenden kann. Bis jezt habe ich den schwarzen und weißen amerikanischen Wallnußbaum in meinen Gärten angezogen. In der Baumschule wird aber derselbe nicht vorräthig gehalten. In Frauendorf sind sie zu haben.

# Beerenobst.

Die Weintraube ausgenommen, ist die Erziehung des Beerenobstes geringfügig; jedoch sollte keines, schon der Abwechselung wegen in einem Obstgarten fehlen. Ich übergehe ihre charakteristischen Beschreibungen und verweise auf Christ's vollständige Pomologie.

## Erdbeeren.

### a. Eigentliche Erdbeeren.

Die Erdbeerpflanze (Fragaria Vesea L.) hat einen zurückgebogenen Kelch, kleine zarte Blätter, meist kleine Früchte, die bei der Ueberzeitigung abfallen und überhaupt leicht vom Kelch ablöslich sind. Blühen nie falsch.

9. Monatserdbeer. Stets blühende Erdbeere.

Ist klein, säuerlich, die erste Frucht des Jahres und blüht und trägt bis spät im Herbst.

4. Weiße Erdbeere.

Ist die süßeste und delikateste unter allen Erdbeeren und Pröbstlingen. Sie blüht lang, aber doch nicht wie die Vorhergehenden. Ist mir eingegangen.

### 2. Grüne Erdbeere.

Heißt so wegen den grasgrünen Samen und grünlichen Fleisch. Ist gut, zeitigt aber etwas spät.

---

## b. Pröbstlinge.

Haben einen aufrechtstehenden Kelch, große, flatterhafte Blüthen, die häufig taub sind (keine Früchte bringen) und größere, lappige, haarige Blätter. Die Frucht hängt stets fest am Kelch.

### 3. Die rothe Riesenerdbeere aus Chili.

Blüht erst im Juni und Juli, ist die größte unter den rothen Erdbeeren, trägt aber nicht häufig.

### 4. Die weiße Riesenerdbeere aus Ceylon.

Fast so groß als Vorstehende. Die Farbe weißlich, an der Sonnenseite rosenroth angelaufen. Beide fordern Morgensonne, guten Boden und bei großer Hitze Begiessen.

### 7. Ananaserdbeere.

Eine der besten aber späten Sorten.

### 5. Muskatellererdbeere.

Sehr delikat. Blüht häufig taub.

### 6. Scharlacherdbeere von Bath.

Groß und gut.

### 8. Gartenerdbeere. Pröbstlinge.

Allgemein bekannt. Wird am häufigsten in Gärten angetroffen. Groß und vorzüglich gut.

**Die Himbeererdbeere, die große Ananaserdbeere, die Carolinische Ananaserdbeere, die große Vierländererdbeere habe ich noch nicht angepflanzt.**

---

# Himbeeren.

Damit der Himbeerenstrauch (Rubus Jdaeus L.) sich nicht übermäßig ausbreitet, errichte man ihm gemauerte Beete.

### 1. Rothe Riesenhimbeere aus Chili.

Fast noch einmal so groß als die gemeine rothe Himbeere.

### 2. Weiße Himbeere.

Blaß gelb.

### 3. Zweimaltragende rothe Himbeere.

Die zweite Frucht zeitigt im September und Oktober.

### 4. Schwarze Himbeere.

Aehnlich der wilden Brombeere. Der Geschmack ebenfalls brombeerartig. Zeitigt später als die übrigen Himbeeren. Der Stengel wird im Herbst sehr schön himmelblau.

### 5. Gemeine rothe Himbeere.

### 6. Englische gelbe Himbeere.

Aehnlich Nro. 2., aber etwas gelber, größer und süßer.

# Johannesbeeren.

Der Johannesbeerenstrauch (Ribes rubrum L.) erfordert, wenn er schöne große Früchte liefern soll, ein jährliches, scharfes Beschneiden. Man nimmt ihm, so viel möglich, das alte Holz und sucht ihn beständig zu verjüngen. Wurzelausläufer werden stets unterdrückt. Reichlicher Dünger darf niemals fehlen.

Ohne diese Behandlung bleiben die Beeren mager und klein, und selbst die holländischen großen Arten werden allmählig kleiner und sind am Ende kaum von der gemeinen Johannesbeere zu unterscheiden.

Die Fortpflanzung kann nicht nur allein durch Wurzelausläufer, sondern auch durch bloßes Einlegen der Zweige in die Erde bezweckt werden.

1. Gemeine rothe Johannesbeere.

2. Große rothe holländische Johannesbeere.

Noch einmal so groß als Nro. 1. im Saft aber merklich säurer.

3. Gemeine weiße Johannesbeere.

Hat die Größe von Nro. 1.

4. Schwarze Johannesbeere.

Der Geschmack ist wachholderbeerartig.

5. Große weiße holländische Johannesbeere.

6. Fleischfarbene Champagner Johannesbeere.

## Maulbeeren.

Die schwarze Maulbeere. (Morus nigra L.)

Ich ziehe sie nur in geringer Anzahl zwergförmig, indem hier fast jährlich die Sommertriebe im Winter erfrieren. Die Frucht ist vorzüglicher, als jene der weißen Maulbeere, die ich nicht vermehre.

# Stachelbeeren.

Die Behandlung des Stachelbeerstrauches (Ribes Grossularia L.) zur Erzielung großer Früchte ist die nemliche, wie sie bei dem Johannesbeerstrauch angegeben ist. Da die abgefallene Stachelbeeren leicht aufgehen, so hat man wohl Acht zu haben, daß man nicht ausgeartete Sämmlinge unter seine Sorten bringe.

Es sind mehrere Arten von rother, grüner, gelber, weißer Farbe, behaaret und glatt, angezogen. Dreisig Sorten sind in meiner Pflanzung, mit englischen Namen bezeichnet, vorräthig, nebst noch einigen anderen unbenannten.

# Weintrauben.

Die Weintraube ist eine herrliche, göttliche Frucht und die schönste Zierde des Obstes. Ihr Farbenspiel ist unnachahmlich und ihr frischer Saft übertrifft selbst den der Pfirschen. Daß die Kultur der Reben sehr alt ist, erhellt aus diesem: Als Adam den ersten Obstgarten, das Paradies verloren hatte, so sezte schon Noe die Rebe wieder. „Und Noe als ein Ackersmann fing an die Erde zu bauen, und pflanzte einen Weinberg.“ I. Buch Moses, Kap. IX. V. 20. Der Traum des Oberschenk des Pharao von dem dreirebigen Weinstock, den Joseph deutete, ist bekannt. Andere Nationen erhoben die Entdeker des Weinstocks zu Göttern. Die Egyptier nannten die Isis und den Osiris, die Griechen den Bachus, die Römer den Saturn. Die Traube wird bei uns nur an südlichen Mauern und Wänden gezogen und auch daran zeitigen spätreifende Sorten in naßkalten Sommern nicht mehr.

Die Fortpflanzung des Weinstocks (Vitis vinifera L.) kann sehr leicht durch Ableger bewerkstelliget werden. Schief

eingelegte, schuhlange, mit ausgezeichneten Augen versehene starke Schnittlinge der Reben schlagen ebenfalls gerne Wurzeln.

Meine angepflanzten Trauben sind nur vorzügliche Tafelsorten. Die Reben der gewöhnlichen Weinberge gehören nicht zu meinem Gesichtspunkt. Wer sich von dem Weinbau überhaupt, und von dem österreichischen insbesondere unterrichten will, der eigne sich das klassische Werk an: Der Weinbau des österreichischen Kaiserthums, zugleich Anleitung, die Rebenkultur nützlich zu betreiben, zn erweitern und zu veredeln, von Franz Ritter von Heintl. Wien 1821.

In der Klassifikation der Reben ist bisher wenig geleistet. Die Eintheilung Christ's in Gutedel-, Muskateller-, Zibeben- und Malvasiertrauben ꝛc. hinterläßt große Lücken. Nach meiner Meinung werden die Trauben am besten nach ihrer Form und Farbe ꝛc. geordnet. Wenigstens ist ein solches System, ganz der Natur gemäß, erschöpfend und ohne allem gelehrten Zwang.

---

# Erste Klasse.

## A. Trauben mit runden Beeren

### a. Schwarzblaue.

**18. Die kleine Schwarze. Jakobitraube. Kleiner süßer Burgunder. H. Jul. Aug. M.**

Die Trauben sind an jungen Stöcken weitbeerig, an kräftigen Stöcken aber engbeerig mit schwarzblauen, sehr süßen kleinen Beeren. Der Burgunder-Wein wird zum Theil daraus gepreßt. Oft um Jakobi schon zeitig. Eine vorzügliche Tafelsorte.

**4. Schwarzer Burgunder. C. ⅓ Aug. M.**

Scheint mit der Vorhergehenden einerlei zu seyn. Eben so vorzüglich.

5. Schwarzer Tokayer. C. ½ Aug. M.

Engbeerig. Die Beeren klein, sehr süß und delikat, den beiden Vorgehenden ähnlich. Die Reben dieser drei Sorten sind außerordentlich fruchtbar, haben gemäßigten Trieb und sind dauerhaft.

11. Müllertraube. C. Anf. Sept. M.

Die Traube ähnlich dem schwarzen Burgunder. Der Wuchs der Rebe aber stärker. Ist frühe und sehr fruchtbar. Die jungen Blätter sind weißwolligt wie gepudert.

16. Schwarzer Muskateller. Schwarzer Gutedel. Schwarze Schmeckende. Schwarzer Weinrauch. H. Sept. Gr.

Hat schwarzblaue, süße, gewürzhaft schmeckende Beeren mit grünem Fleisch, an einer langen, kurzästigen Traube, deren Hauptstiel hart und bei der Zeitigung roth gefärbt ist. Der Stamm ist rothbraun, die Blätter zur Zeit der Zeitigung roth gefleckt und roth gestielt.

Der Wein davon ist geistreich und haltbar.

19. Schwarzer Zierfahnler. Schwarzreifler. Schwarzer Veltiner. Blauer Zierfahnler. Blauer Reifler. Blauer Silvaner. Blauer Oesterreicher. Blauer Traminer. H. Sept. Oct.

Bringt kleine, engbeerige Trauben, mit runden, zusammenziehenden, süßen Beeren.

26. Färbertraube. H. Sept. Oct. Gr.

Die Blätter werden gegen den Herbst ganz roth. Bringt große, engbeerige Trauben, mit recht schwarzblauen Beeren, gefärbtem Fleisch und blutrothem, säuerlichen Saft, der zum Rothfärben anderer Weine anwendbar ist.

8. Der Dickschwarze. Schwarzwelsche. C. Oct.

Sehr groß, zottig. Der Geschmack sehr gewürzhaft süß. Der Trieb der Rebe außerordentlich stark.

b. Rothe.

12. Königsedel. C. ½ Sept. Gr.

Zottig. Die Beeren krachend, das Fleisch sehr mild und fein im Geschmack. Sie ist blaulich beduftet, hat einen erhabenen Stempelpunkt mit einer grünen Einfassung. Die Traube hat das Charakteristische, daß sich die Beeren schon nach etlichen Wochen nach dem Blühen roth färben. Auch der ganze Kamm oder die Rispe der Traube wird schön roth, die Blätter mit den jungen Trieben sind anfangs ebenfalls roth, was später alles mehr ins Grüne fällt, aber immer etwas Röthliches am Stock bemerkbar bleibt.

20. Rother Zierfahnler. Abendroth. Rothreifler. Rother Veltiner. Fleischtraube. H. ½ Sept.

Die Traubenstengel sind so hart, daß sie sich auch am Gelenk schwer abbrechen lassen. Die Trauben sind lang, ästig, engbeerig, mit runden, fleischrothen, süßen, saftigen Beeren mit bläulichem Duft. Wird in Oesterreich häufig gepflanzt und zu Wein benützt.

c. Grüne und weißlichgrüne.

13. Grauer Tokayer. C. Aug. Sept. Kl.

Engbeerig. Von Farbe fast aschgrau. Die Rebe treibt gemäßigt und ist sehr fruchtbar.

3. Petersilien-Traube. C. ⅓ Sept. M.

Zottig, weißgrünlich. Die Rebe treibt nicht stark und hängt sich selten übermäßig voll. Die Blätter haben fünf tiefe Einschuitte, fast bis auf die Mittelrippe, unterscheiden sich durch diese Lappen von allen anderen.

1. Grüner Silvaner. ½ Sept. M.

Sehr gedrängt engbeerig. Der Trieb der Rebe stark und sehr fruchtbar. Ist kaum Christ's grüner Silvaner. Nähert sich der in Oesterreich allgemein bekannten Grobweißen.

21. Weißer Zierfahnler. Grüner Zierfahnler. Weißer Reifler. Silvaner. H. ½ Sept. M.

Engbeerig. Grüne, süße, saftreiche Trauben, die gut zum Essen sind. Der Wein davon ist bald trinkbar, aber nicht sehr geistreich, daher auch nicht haltbar.

17. Die Schmeckende. H. Sept. Oct. Gr.

Wegen ihrem eignen, ausgezeichneten, gewürzhaften Geruch und Geschmack so benennt. Sie hat große, weißgelbe, wohlschmeckende, engsitzende, etwas dickbalgige Beeren, aus welchen ein guter, gewürzhafter Wein gewonnen wird. Sie trägt reichliche Früchte. Eine der ersten Tafel-Sorten.

25. Weißer Rießler. (Rießling.) H. Sept. Oct. M.

Bringt engbeerige Trauben, mit grünen, schwarz getupften, kleinen, süßen Beeren, welche wie die Schmeckende, einen besonderen, guten, gewürzhaften Geruch und Geschmack haben, sehr guten, geistreichen, haltbaren und gewürzhaft schmeckenden Wein geben, und darum in Oesterreich sehr häufig gepflanzt sind. Der berühmte Kapwein, besonders der Konstantiawein und der Malaga in Spanien, werden meistens aus Rießlinger erzeuget, auch der beste und haltbarste Rheinwein im Rheingau, welcher ohne Schaden bis Amerika verführt wird, verdankt ihm seinen meisten Geist, Kraft, Geruch und angenehmen Geschmack.

15. Die Oettlinger. Ortliebische. Reichenweiherische. C. Sept. Oct. Kl.

Engbeerige Traube mit weißen Beeren von sehr süßem Saft. Der Stock wird groß, ist nicht sehr empfindlich gegen Frost und Nässe in der Blüthezeit, trägt frühzeitig und ist außerordentlich fruchtbar.

d. Bunte.

14. Venezianische bunte Traube. C.

Zeitigt sehr spät. Die Beeren klein. Die Rebe treibt nicht stark. Merkwürdig, da die Trauben und oft die Bee-

ren der nemlichen Traube und auch die Blätter verschiedene Farben annehmen. Gieng ein und wünschte sie wieder zu erhalten.

---

## B. Trauben mit länglichten Beeren.

### a. Schwarzblaue.

2. Großer Burgunder. Pr. N. Sept. Oct.

Sehr große zottige Trauben mit ungemein großen, sehr süßen Beeren mit starkem Aroma. Die Rebe wächst sehr lebhaft, trägt aber mäßig. Ist hier allgemein mit obigem Namen angepflanzt und verdient alle Verbreitung.

8. Alikant. C.

Zeitigt sehr spät. Sowohl die Traube als die gedrängten Beeren sollen von außerordentlicher Größe seyn, im Geschmack von grosser Vorzüglichkeit. Der Trieb der Rebe äusserst stark. Mehr ins Treibhaus. Von Christ 1819 erhalten, hat aber noch keine Früchte angesezt.

### b. Rothe.

24. Rother Muskateller. Rother Gutedel. Im Tyrol: Rother Braminer. Am Rhein: Dreimänner oder Dreipfenningholz. In Böhmen: Härtling. In Ungarn: Rother Weinrauch oder rother spanischer Muskateller. In Frankreich: Muscat rouge. H. ⅓ Sept. M.

Er reißet bei ungünstiger Blüthezeit gerne aus, bringt länglichrunde, rothe, wohlschmeckende, süße, mittelmäßig große Beeren, die jedoch von dem gewürzhaften Geschmack der anderen Muskateller nichts an sich haben. Sie sind dünnbalgig, werden gerne gegessen, sind aber nicht haltbar. Der Wein ist hoch gefärbt, gut und angenehm, aber nicht so geistreich und haltbar wie von der grünen Muskateller. Ist in Oesterreich wegen seiner früheren Zeitigung gepflanzt.

c. Grüne und weißlichgrüne.

9. Weiße Zibebe. Kilianer. Weißer Frühleipziger. C. $\frac{1}{3}$ Sept. Gr.

Zottige Trauben mit an langen, sehr dünnen Stielchen hängenden, eyförmigen, weißlichgrünen, fast durchsichtigen, zarten, sehr saftigen, süß delikaten Beeren. Trägt mäßig.

22. Weißer Muskateller. H. Sept. Gr.

Unterscheidet sich von der nachfolgenden Art nur durch die Farbe der Traube.

23. Grüne Muskateller. H. Sept. Gr.

Hat länglichte, grüngelbe, oder ins Blaulichte spielende, engsizende Beeren, welche einen grünlichen und haltbaren Wein geben. Diese Rebenart ist in Oesterreich in den besten Weingegenden sehr gemein, ist fruchtbar, hält in der Blüthezeit ziemlich lang ein ungünstiges Wetter unschädlich aus, unterliegt nicht so leicht der Fäulniß und läßt sich lange aufbewahren.

10. Portugiesische Fleischtraube. Weiße Assyrische. C.

Zeitigt spät. Zottige Traube von außerordentlich grossen, langen, gelblich grünen Beeren. Die Vegetation der Rebe sehr stark, mit etwas gelblichgrünen Blättern.

# Preise.

| Nach Größe. | Hochstämmig. | Zwergförmig. |
|---|---|---|
| Aepfel=Bäume . | von 5 bis 20 kr. | von 10 bis 20 kr. |
| Aprikosen=Bäume | von 20 bis 40 kr. | von 15 bis 30 kr. |
| Birnen=Bäume . | von 8 bis 25 kr. | von 10 bis 20 kr. |
| Kirschen=Bäume | von 10 bis 25 kr. | von 10 bis 20 kr. |
| Mandel=Bäume . | = — = — = | von 20 bis 40 kr. |
| Maulbeer=Bäume | = — = — = | von 10 bis 20 kr. |
| Pfirschen=Bäume | = — = — = | von 20 bis 40 kr. |
| Pflaumen=Bäume | von 10 bis 20 kr. | von 10 bis 15 kr. |
| Wallnuß=Bäume | von 10 bis 24 kr. | = — = — = |

Die bewurzelte Rebe 10 kr. Der Haselnußstrauch 5 bis 10 kr. Von Erd=, Him=, Johannes= und Stachelbeeren die Sorte 5 kr. 100 Stück junge Wildlinge von Aepfeln 40 kr., von Birnen 1 fl., von Kirschen und Pflaumen 1 fl. 30 kr. 12 Stück Quittenstämmchen 30 kr. Johannes= oder Paradies=Sprossen 40 kr. 1 Stück unveredelte Aprikose und Pfirschen zwergförmig 10 kr. 1 Stämmchen einer veredelten, großen, kernlosen Zitrone 1 fl. Topfbäume haben die Preise der Zwerge. 12 Pfropfzweige 1 fl.

Zahlung wird geleistet in Augsburger Corrent oder in 20er Stücken, drei für einen Gulden gerechnet. Porto, Emballage 2c. wird besonders vergütet. Sobald eine Packung dem Fuhrmann ordnungsmäßig übergeben ist, gehet es auf die Gefahr und Rechnung des Commissionairs. An Unbekannte wird ohne Vorausbezahlung oder Nachnahme des Betrags nichts versendet. Zur Erleichterung werden gute kurzsichtige Augsburger= und Wiener=Briefe (Wechsel) angenommen. Baarsendungen gehen am besten an mich selbst, können aber

auch Geldbeträge bei den Bankiers Herren Wohnlich und Fröhlich in Augsburg und bei dem Handlungshause Herrn Strubeker und Holluber in Wien erleget werden.

---

## Anmerkung.

Man stelle sich aber ja nicht vor, wie viele der Meinung sind, daß es in einer Baumschule, die so vielen Witterungs-Zufällen ausgesezet ist, möglich sey, alle Sorten von Bäumen, in jeder Größe, in jeder Form und zu jeder Zeit vorräthig zu halten. Nur diejenige Sorte, die mit h bezeichnet ist, wird vorzugsweise hochstämmig, und die mit z bezeichnet, zwergförmig erzogen. Es wird sich aber daran nicht so ganz bestimmt gehalten, und es sind diese auch nach Umständen in abgeänderten Formen, und die nicht mit h und z bezeichneten Sorten bisweilen ebenfalls vorräthig. Das eigentliche Mostobst in großer Quantität wird nicht erzogen. Meine Tendenz geht mehr auf die Verbreitung des guten Obstes. Nach der Herausgabe meiner Anweisung mit welchen Sorten verschiedene Obstbaumanlagen besezt werden sollen 1822 erhielt ich so viele Aufträge, die ich nicht mehr befriedigen konnte. Ich mache daher bekannt, daß ich meine Pflanzung nicht weiter ausdehne, als was ich nach meinen übrigen Berufsgeschäften selbst übersehen kann, indem ich mir es zum Grundsatz gemacht habe, daß jede Abgabe und Numerirung von Bäumen und Zweigen durch meine eigene Hand geschehe. Diese Arbeit, so wie überhaupt die ganze Beschäftigung der Baumschule, worin jährlich gegen drei bis viertausend Stämme unter meiner Mithilfe und strengsten Aufsicht erzogen werden, ist mir wahres Seelenvergnügen, und ich wünschte durch Verbreitung ächter, unverfälschter Sorten wahre Obstkenntniß zu befördern und dadurch zu nützen. Der Vorrath an Bäumen darf Niemanden hindern, Zweige zu verlangen, die ich ebenfalls gerne mittheile. Ganz ins Große für alle Vegetabilien hat mein Freund Fürst in Frauendorf bei Vilshofen in Baiern vortreffliche Anstalten getroffen. Dort können nicht nur allein für große Obstpflanzungen, sondern auch für englische Anlagen, Gärten und Glashausgewächse zuverlässige Bestellungen gemacht werden. Wohlfeilheit und Aechtheit sind Herrn Fürsts Haupt-Augenmerk Mein

Freund, der pomologische Kenner, Herr Joseph Schmidberger, als Schriftsteller rühmlichst bekannt, giebt ebenfalls Bäume und Zweige, aber nur von den von ihm geprüften Sorten ab. Ein großer Theil der hier beschriebenen Obstsorten ist von mir ebenfalls überprüft, die übrigen übergebe ich den Freunden der Obstbaumzucht, so wie ich sie, so viel als möglich, von verläßlicher Hand erhalten habe.

Da öfters Briefe und Postwagen-Stücke sich nach Braunau in Böhmen verlaufen, so dient zur Vermeidung dieser Irrung der Beisatz: **Am Inn in Oberösterreich.**

Schinne

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Liegel, Georg,

Systematische Anleitung zur Kenntniß der vorzüglichsten Sorten des Kern-, Stein-, Schalen- und Beeren-Obstes mit Angabe der eigenthümlichen Vegetation der Bäume und Sträucher etc. ; als Behuf zu naturgemeßenen Obstanpflanzungen ; enthält zugleich das dritte Verzeichniß der

Passau 1825

Oecon. 1116 u
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297287-7